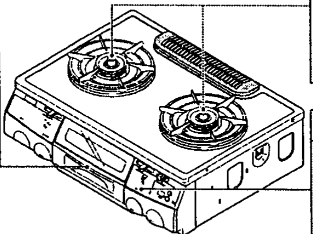
取扱説明書	HR－PS028－CDHL HR－PS028－CDHR	110520100116 110520100117	13	01	01

ガステーブル
取扱説明書 保証書付

商品コード	機器コード
HR-PS028-CDHL	11-052-01-00116
HR-PS028-CDHR	11-052-01-00117



グリルバーナー
両面無水グリル
裏表を同時に焼け、水を入れる必要がありません。
グリルタイマーモード
設定時間になると自動的に消火します。

温度センサー付き(全コンロバーナー)
鍋なし検知機能
鍋の有無を検知し、鍋を上げると自動的に火力を弱くしたり、消火したりします。

温度調節機能付き(標準バーナー)
タイマーモード
設定時間になると自動的に消火します。
湯わかしモード
お湯がわくと自動的に弱火になり、5分間保温した後、自動的に消火します。

型式名
LW2243TL LW2243TR

[SAFULL セイフル]

ごあいさつ
このたびは、東京ガスのガステーブルをお買い上げいただきましてありがとうございます。
安全にご使用していただくために、機器を使用する前によく読み、十分に理解したうえで使用してください。

○この取扱説明書は、いつでも利用できる場所に大切に保管してください。

○この取扱説明書の46ページが保証書になっています。記載してあるお買い上げ日、販売店名、保証内容などをよく確認し、大切に保管してください。

○来客者などが機器を使用するときは、その前に必ず取扱説明書の内容を説明してください。

○本書を紛失された場合や、ご不明な点があればお買い求めの販売店また東京ガスにお問い合わせください。

もくじ　ページ

TOKYO GAS

36346800　TR68

TOKYO GAS



長年ご使用のガス機器の点検をぜひ！
- ときどきガスくさい。
- 焦げくさい臭いがする。
- スイッチやボタンの操作が不確実。
- コンロ部、グリル部が点火しにくい。
- その他の異常や故障がある。

以上のような症状のときは、ガス栓を閉じ、故障や事故防止のため、必ず販売店に点検・修理を相談してください。

※ご使用に際しての機器に関するお問合わせは、ご使用地区の事業所または販売店にお願いします。

販売店名

製造者
株式会社ハーマンPRO　本　社　〒554-0023　大阪市此花区春日出南3-2-10

RB−20

使用前に

1 とくに注意していただきたいこと

安全に正しく使用していただくために必ずお読みください。

使用される方や、他の方への危害・財産への損害を未然に防止するために、つぎのような区分・表示をしています。
いずれも安全に関する重要な内容ですので、必ずお守りいただき、内容を理解して正しく使用してください。

■危害・損害の程度による内容の区分

⚠危険	この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が死亡または重傷を負う危険または、火災が切迫して生じることが想定される内容です。
⚠警告	この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が死亡または重傷を負う可能性または、火災が想定される内容です。
⚠注意	この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が傷害を負う可能性および物的損害のみが発生する可能性が想定される内容です。
お願い	安全に快適に使用していただくために、理解していただきたい内容です。

■注意・禁止内容の絵表示

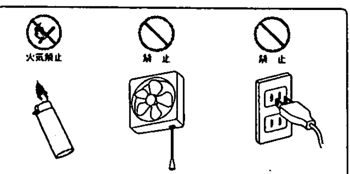
発火注意	必ず守る	禁止	分解禁止
火気禁止	接触禁止		

⚠危険

ガス漏れ時は、絶対に、

- ・火をつけない
- ・電気器具（換気扇など）のスイッチの入・切をしない
- ・電源プラグの抜き差しをしない
- ・周辺の電話も使用しない

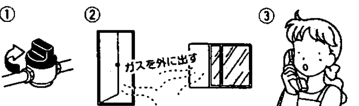
火や火花で引火し、火災の原因になります。



ガス漏れに気づいたときは、

必ず守る

①すぐに使用をやめ、機器のガス栓を閉じる。
②窓や戸を開け、ガスを外に出す。
③販売店または、もよりの東京ガスに連絡する。

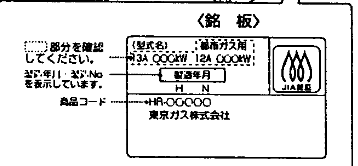


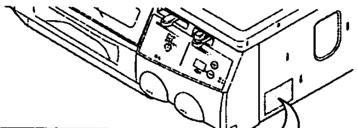
⚠警告

必ず守る

必ず銘板（機器右側面に貼付）に表示してあるガス（ガスグループ）で使用する
転居されたときも供給ガスの種類が、銘板の表示と一致していることを確認する

表示以外のガスで使用すると、不完全燃焼による一酸化炭素中毒になったり、爆発着火でやけどしたり、機器が故障する原因になります。わからない場合はお買い求めの販売店または、もよりの東京ガスに連絡してください。





必ず守る

機器を設置するときは、可燃性の部分から十分離して設置する

火災予防条例で定められています。必ず守ってください。距離が近いと火災の原因になります。

⇨6ページ「周囲の防火措置」を参照してください。

必ず守る

可燃性の壁との距離を確保できない場合は、別売の防熱板を取り付ける

取り付けなかった場合、火災の原因になります。

※防熱板の購入は、お買い求めの販売店または、もよりの東京ガスに連絡してください。

⇨6ページ「防火措置2」を参照してください。

必ず守る

機器を設置したあとの機器周囲の改装（吊り戸棚を付けるなど）については、お買い求めの販売店に相談する

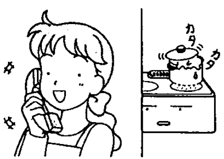
ご自分で改装されると、設置基準上問題になる場合があり、火災の原因になります。

禁止

火をつけたまま離れない、就寝・外出をしない

料理中のものが焦げたり燃えたりするなど、火災の原因になります。

- とくに天ぷら、揚げものをしているときは注意してください。
- グリルを消し忘れると、調理中のものに火がつくおそれがありますので注意してください。



〈つづく〉

使用前に

1 とくに注意していただきたいこと

〈つづき〉

燃えやすいものを機器の近くに置かない（禁止）
機器の上や周囲に、調味料ラック、ペットボトル、調理油など燃えやすいものや、スプレー缶、カセットコンロ用ボンベなど、引火のおそれのあるものを置かない。
火災の原因や熱でスプレー缶の圧力が上がり、スプレー缶が爆発するおそれがあります。

調理以外の用途には使用しない（禁止）
練炭の火起こしや、衣類（ふきんなど）の乾燥などに使用しない。
過熱・異常燃焼による機器焼損や、衣類などが落下して火災の原因になります。

引火のおそれのあるものは使用しない（禁止）
機器の周囲ではスプレー、ガソリン、ベンジンなど、引火のおそれのあるものを使用しない。
火災の原因になります。

分解禁止（分解禁止）
お手入れが必要なところ以外は、絶対に分解したり修理・改造を行わない。ガス漏れや火災の原因になります。

使用後は必ず消火を確認する（必ず守る）
火災のおそれや、思わぬ事故の原因になります。就寝・外出時は機器のガス栓も閉じてください。

火がついたまま持ち運ばない（禁止）
火災ややけどの原因になります。

異常時・緊急時の処置（必ず守る）
- 使用中に異常燃焼、異常音、臭気など感じられたときや地震、火災などの緊急の場合は、下記の手順に従ってあわてず、ただちに使用を中止し、ガス栓を閉じる。
  火災・一酸化炭素中毒のおそれがあります。
  ①バーナーの火を消す。
  （点火／消火ボタンを止の状態にする。）
  ⇩
  ②機器のガス栓を閉じる。
- 故障かな？と思ったら40～42ページに従い、処置する。
  それでも直らない場合は使用を中止し、お買い求めの販売店または、もよりの東京ガスに連絡する。
- 再使用するときは、13ページからの「使いかた」の手順に従って操作する。

①　消灯　止の状態
②

⚠注意

使用中は換気をする（必ず守る）
使用中は窓を開けたり換気扇を回すなど、換気を行ってください。換気を行わないと、他の燃焼機器と同時に使用した場合など、不完全燃焼による一酸化炭素中毒の原因になります。
ただし、自然排気式給湯器、ふろがまを使用している場合は換気扇を回さず、窓を開けて換気をしてください。
排気ガスが逆流して、一酸化炭素中毒の原因になります。

幼児や小さなお子さまには触らせないように注意する（必ず守る）
思わぬ事故の原因になります。
（10ページロック機能について参照）

点火操作をしても点火しない場合は、点火／消火ボタンを押して止の状態にし、周囲のガスがなくなってから再度、点火操作を行う（必ず守る）
すぐに点火操作をすると、周囲のガスに引火して衣服に燃え移ったり、やけどをする原因になります。

使用するバーナーの点火／消火ボタンを間違えて操作しない（必ず守る）
別のバーナーが点火し、火災のおそれがあります。

点検・お手入れの際は、機器が十分冷えてから必ず手袋をして行う（必ず守る）
手袋をしないでお手入れすると、やけどや機器の突起物などでけがをする原因になります。

不安定な場所での使用禁止（禁止）
- キャンピングカーや船舶など不安定な場所で使用しない。
  調理中の鍋などがすべり落ちてやけどのおそれがあります。

使用中・使用直後は操作部以外は触らない（接触禁止）
機器本体とその周辺および調理用具が熱くなっており、やけどの原因になります。とくに小さなお子さまがいる家庭では注意してください。

冷暖房装置の吹き出し口の近くや強い風が吹き込む場所には設置しない（必ず守る）
火が途中で消えたり不完全燃焼の原因になります。

お願い

■この製品は家庭用ですので、業務用のような使用をすると、機器の寿命が著しく短くなります。

■長期間使用しない場合は・・・
- 機器のガス栓を閉じてください。（長時間使用しない場合も機器のガス栓を閉じてください。）
- 各部の汚れを取り除き、ほこりや異物が入らないようにビニールなどをかけてください。
- 乾電池を電池ケースより抜いてください。
  乾電池の液漏れにより、機器をいためる原因になります。

■みそ汁を温めなおすときは火力を弱めにして、よくかき混ぜながら温めなおしてください。
強火で急に温めなおすと鍋底に沈んだみそが突然噴きあがり、鍋がはねあがってやけどをするおそれがあります。（とくにだし入り豆みそ（赤みそなど）のときは注意してください。）

■機器を廃棄する場合は・・・
- 機器を取り替えた場合、旧機器は専門の業者に処理を依頼してください。もし、お客様で旧機器の処理をされる場合、乾電池を使用している機器は、乾電池を取りはずしてから正規の処理をしてください。

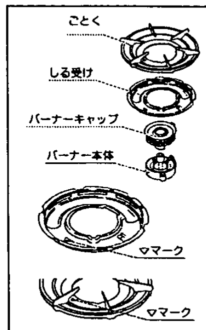
■機器や機器周辺に水をかけたり、水を流しての掃除はしないでください。
機器内部に水が浸入し、故障の原因になります。

使用前に

1 機器の組立てと設置

組立てかた

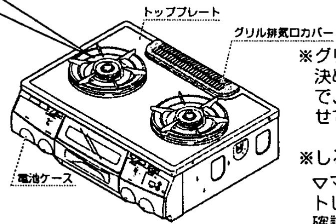
包装を取り除き組立てます。
(テープ類は取りはずしてください。)



⚠注意

- グリルケース内の梱包材などは、必ず取り除く。
  火災のおそれや機器焼損の原因になります。

※ごとくはママークを手前にして、底面の脚をトッププレートの角穴に挿入してセットし、傾きがないことを確認してください。

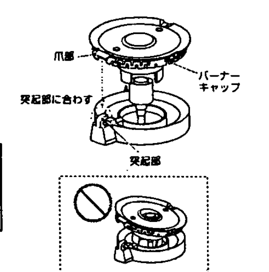


※グリル排気口カバーは後側に位置決め用のツメ2ヶ所がありますので、トッププレートの角穴に合わせて組み付けてください。

※しる受けは、左右形が異なります。ママークが手前にくるようにセットし、セット後傾きがないことを確認してください。

バーナーキャップの取り付けかた

- 図のようにバーナーキャップの爪部が突起部の真上にくるように合わせ、バーナーキャップをセットしてください。
  バーナーキャップが傾いたり、浮いたりしていないかを確認してください。



⚠注意

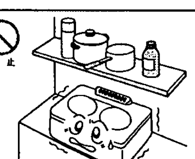
- バーナーキャップを正しく取り付ける。
  バーナーキャップを正しくセットしなかった場合、点火しなかったり炎が不均一になり、異常燃焼や部品が焼損するおそれがあります。

※高火力バーナー用（Hマーク有）と標準バーナー用は形が異なりますので注意してください。(9ページ参照)

設置場所について

⚠注意

- 水平で安定した場所および落下物の危険のない場所に設置する。
  機器の上に落ちたものが燃え、火災のおそれがあります。
- 冷暖房装置の吹き出し口の近くや強い風の吹き込む場所には設置しない。
  点火不良や機器内部の損傷および安全機能が正しくはたらかない原因になります。
- 湯沸器の下には設置しない。設置する場合は湯沸器に有効な防護措置をとる。
  湯沸器の不完全燃焼防止装置がはたらき、火がつかない場合があります。



お願い

- 樹脂製の照明器具の下には設置しないでください。
  照明器具のかさなどが変形するおそれがあります。

周囲の防火措置

■設置場所の周辺に可燃物（木製の壁やたななど）がある場合。

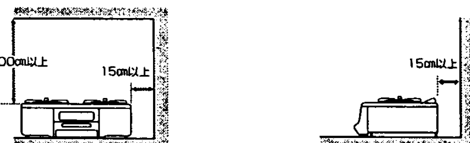
⚠警告

- 可燃性の壁に直接タイルやステンレス板を貼り付けた場合でも伝熱のため可燃物が炭化し、火災となるおそれがありますので必ず 防火措置1または2 を行う。
- 高火力バーナー側は壁から離す。
  火災のおそれがあります。

必ず守る

防火措置1

- 可燃物（壁・たななど）から離す。
  ※印の寸法はトッププレート面より上方の寸法をさす。



防火措置2

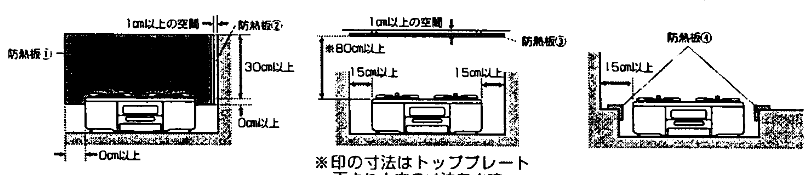
■防火措置1の条件を満たせない場合。

⚠警告

- 壁から 防火措置1 の離隔距離がとれない場合は、必ず東京ガス指定の防熱板（別売品）を取り付けて防火措置を行う。
  火災のおそれがあります。

必ず守る

側面・背面　　上面　　調理台・流し台などの側面



※印の寸法はトッププレート面より上方の寸法をさす。

別売防熱板

	別売防熱板の種類（ステンレス製0.5mm）		
	コード番号	高さ(mm)	幅(mm)
①	LP0105	350	600
②	LP0106	350	535
③	LP0107	550	900
④	LP0108	150	500

- 防熱板は4種類用意しております。
  お求めは、お買い求めの販売店または、もよりの東京ガス（別紙事業所一覧）に連絡してください。

※防熱板の取り付けについては、お買い求めの販売店または、もよりの東京ガスに相談してください。

使用前に

1 機器の組立てと設置

ガス接続について

■ガス接続は下記事項を必ず守り接続してください。

⚠警告

ガス接続について

- ゴム管はガス用ゴム管（検査合格マークまたは、JISマークの入っているもの）を使用し、赤い線まで差し込んでゴム管止めでしっかりと止める。
- ガスコードを使用する場合は、スリムプラグおよびガスコードの取扱説明書に従って正しく接続する。
- ゴム管は高温部に触れたり、折れたり、ねじれたりしないようにできるだけ短くして機器の下を通したり、機器に触れないように使用する。
- ゴム管の継ぎ足しや二又分岐はしない。
- ひび割れたり、差し込み口がゆるくなったゴム管やビニール管は使用しない。
- ゴム管はときどき（約6ケ月程度）点検し、古くなったゴム管は新しいゴム管に交換する。ガス漏れの原因になります。
- 迅速継手を使用する場合は、機器のガス栓のゴム管口により接続具が異なります。接続はお買い求めの販売店または、もよりの東京ガスに依頼してください。

お部屋のガス栓について

- ガス栓が"開閉つまみのない「ガスコンセント」"の場合、下記の要領で「ガスコンセント」をガスコードなどに取り付けると自動的に開栓し、取りはずすと自動的に閉栓するようになっています。

取り付け方法



ガスコードなどのガス栓用ソケット側を上図のようにガスコンセントに"カチッ"と音がするまで差し込みます。

取りはずし方法

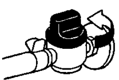


ソケットをはずすときは、左図のようにフタを押します。

使用前に

1 使用前の準備

■機器のガス栓を全開にする。



■乾電池の取り付けかた

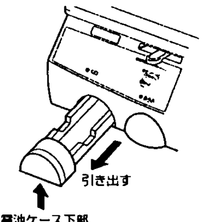
アルカリ乾電池（単1形：1.5V）を2個使用します。

- アルカリ乾電池を使用しての電池の寿命はおよそ1年が目安です。（付属の乾電池は工場出荷時に納められたもので、自然放電のため、寿命が短くなっている場合があります。）取り替え時は付属品と同等の新しいアルカリ乾電池（単1形：1.5V）を2個同時に取り替えてください。※同等のアルカリ乾電池以外のものを使用されると寿命が短くなる場合があります。
- 点火／消火ボタンを[開の状態]で放置しておくと電池消耗の原因となりますので、調理終了後は[止の状態]にしてください。

1. 電池ケースを引き出す。

- 電池ケースの下部を持って引っぱると引き出せます。

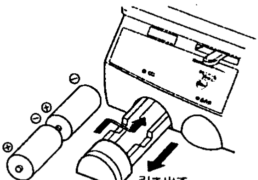
> - 電池ケースを引き出すときはゆっくり引き出してください。強く引き出しますと破損の原因になります。
> - 電池ケースは、途中で止まる仕様になっています。



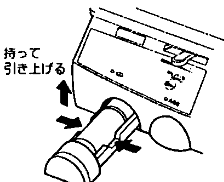
2. 乾電池を取り付ける。

- アルカリ乾電池2個を、⊖側を奥方向にして入れてください。

> **お願い**
> - 乾電池の⊕・⊖方向は間違えないでください。点火できなくなります。

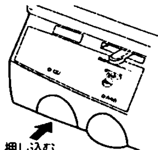


- 乾電池が入っている場合は、乾電池側面を持って（➡(電池)⬅）引き上げると取り出しができます。



3. 電池ケースをセットする。

- 電池ケースを押しながら奥まで押し込む。



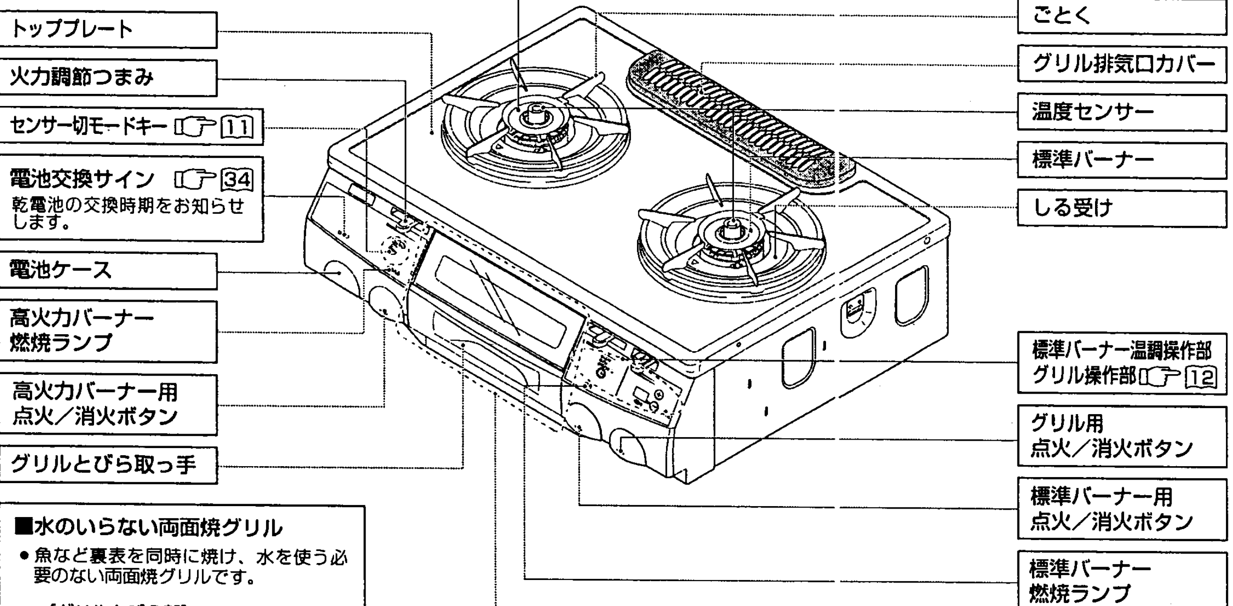
使用前に

1 各部のなまえと特長

商品コード	トッププレート仕様	前面パネル仕様	左バーナー仕様	右バーナー仕様	左パネル部	右パネル部
HR-PS028-CDHL	シルバーグレー	シャンパンゴールド	高火力バーナー	標準バーナー	センサー切モードキー	温調／グリル操作部
HR-PS028-CDHR	シルバーグレー	シャンパンゴールド	標準バーナー	高火力バーナー	温調操作部	センサー切 グリル操作部

● 操作部やパネルなどに保護シートが貼ってある場合があります。取りはずして使用してください。

※品名コードの末尾がRのタイプについては、高火力バーナー、標準バーナーの点火／消火ボタン、温調操作部、センサー切モードキーの位置がイラストとは異なります。



■水のいらない両面焼グリル

● 魚など裏表を同時に焼け、水を使う必要のない両面焼グリルです。

〔グリルとびら部〕
● グリルとびらを全開近くまで引き出すと、グリルとびらが下がります。

フッ素樹脂加工製 グリル焼網

フッ素樹脂加工製 グリル受け皿

「バーナーキャップの形状」

高火力	標準
「H」マーク	

※高火力バーナーは、バーナーキャップに「H」マークを表示しています。

■ロックとは…

点火／消火ボタンが 止の状態 のとき、ロックつまみを左方向に動かすとロック状態になり、点火／消火ボタンの操作ができなくなります。

ロックつまみ
ロック ↔ 解除 （各点火／消火ボタンの下部にあります。）

安全性の追求

■立消え安全装置 29
風や煮こぼれで火が消えた場合、自動的にガスを止めます。

■焦げつき自動消火機能 31
空だきや、煮もの調理をしているとき、鍋が焦げつきはじめると自動的にガスを止め消火します。

■コンロ消し忘れタイマー 30
点火後約2時間(購入時)で自動的にガスを止め消火します。
高温調理の場合で消し忘れと判断したときは約30分で自動的にガスを止め消火します。
※コンロ消し忘れタイマーの設定時間は変更することが可能です。

■天ぷら油過熱防止機能 31
高温調理(炒めもの・焼きものなど)をするときや、調理油が過熱されたときなど、油の発火温度とされる370℃に過熱される前(約250℃～260℃)に「強火」「弱火」をくり返し、消火しないようにまた、発火しないように自動的に温度調節します。
この状態が30分続くと自動的にガスを止め消火します。

■鍋なし検知機能 32
調理中に鍋を上げると自動的に火力を弱くします。
鍋なし状態が続くと自動的にガスを止め消火します。

■グリル異常過熱防止センサー 33
グリル庫内の温度が異常に高くなったとき自動的にガスを止め消火します。

■燃焼ランプ 17
着火するとランプでお知らせします。

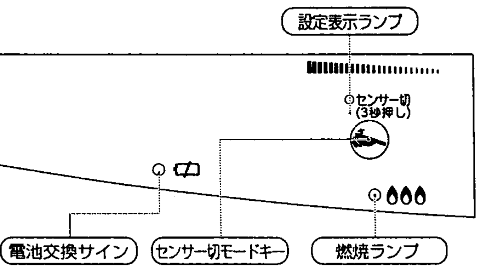
■点火／消火ボタン戻し忘れブザー 29
戻し忘れた場合は安全機能がはたらいてから約1時間の間、5分おきにブザー音「ピー」でお知らせします。

※ □ 内の数字は参照ページを示しています。

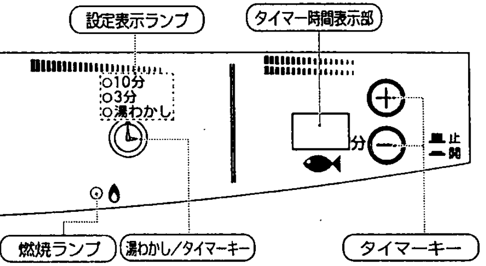
使用前に

1 各部のなまえと特長（操作パネル）

■高火力バーナー操作部 ※点着火後に設定できます。



■標準バーナー温調操作部・グリル操作部 ※点着火後に設定できます。



高火力バーナー操作部

■センサー切モード

- センサー解除状態になります。
  炒めものや、いりもの料理（ごま・大豆など）のように温度センサーを必要としない調理の場合に使用します。

キー3秒押しで選択できます。

※揚げものなどの油調理はしないでください。

※センサー切モードは、約1時間（購入時）（高温状態持続時 約30分）で自動消火します。

※コンロ消し忘れタイマーの時間設定を変更すると、センサー切モード時の消し忘れタイマー時間も自動的に変更されます。
（消し忘れタイマー時間の設定変更方法については、30ページを参照してください。）

- ・コンロ消し忘れタイマー設定時間が120分、90分、60分の場合、センサー切モード時の消し忘れタイマー時間は、約1時間。
- ・コンロ消し忘れタイマー設定時間が30分の場合、センサー切モード時の消し忘れタイマー時間は、約30分に自動設定されます。
- ・高温状態持続時は、約30分のままで変わりません。

※ ☞□ 内の数字は参照ページを示しています。

標準バーナー温調操作部

■湯わかしモード／タイマーモード ☞19・21

- お湯がわくと自動的に消火させたいときや、設定時間がくると自動的に消火させたいときに使用します。

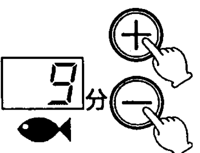
キーで各モードを設定できます。

グリル操作部

■グリルタイマーキー ☞27

- グリルの時間を決めて魚などを焼くときに使用します。

※セットした時間で自動消火します。



- 庫内温度に連動して初期設定時間を表示します。
  【例：9分】
  ⊕ を押すと、「9」⇨「10」⇨・・・「15」分まで
  ⊖ を押すと、「9」⇨「8」⇨・・・「1」分まで
- タイマー時間作動中でも、設定時間の変更はできます。
  （連続使用可能時間：15分）

使いかた

2 コンロを使用するときの注意

⚠警告

禁止 コンロをおおったり、炎をふさがない

コンロをおおうような大きい鉄板類や鍋を使用すると、不完全燃焼による一酸化炭素中毒や異常過熱による火災や塗装の変色・はく離、機器焼損・変形の原因になります。

禁止 市販の補助具（アルミはく製しる受け、省エネ性をうたった補助具、焼網など）は使用しない

この機器の付属品あるいは指定のもの以外は使用しないでください。不完全燃焼による一酸化炭素中毒や、異常過熱による火災や塗装の変色・はく離、機器焼損・変形の原因になります。

省エネ性をうたった補助具　アルミはく製しる受け　焼網　など

禁止 鍋などがトッププレートからはみ出した状態では使用しない

火災や機器焼損の原因になります。

禁止 揚げもの調理には、センサー切モードを使用しない

センサー切モードは天ぷら油過熱防止機能の消火温度が高くなっていますので、調理油が過熱され発火のおそれがあります。

⚠注意

禁止 点火操作時や使用中はバーナー付近に顔や手および衣類などを近づけない

衣類が燃えたり、やけどのおそれがあります。

調理中に温度センサーが作動し、自動的に"弱火"⇔"強火"と炎の大きさが変化する場合があり、やけどをするおそれがあります。

禁止 トッププレートに、直接高温の鍋などをのせない

トッププレートの変色や、損傷の原因になります。

禁止 ごとくをはずして、直接コンロに鍋を置いて使用しない

不完全燃焼や機器焼損の原因になります。

必ず守る 鍋の種類に注意して使用する

- 底が凹んだ鍋、底がすべりやすい鍋、径の小さい鍋などは、不安定な状態で使用しない。
- 中華鍋などの底の丸い鍋は、必ず取っ手を持ちながら使用する。
- 片手鍋、フライパンなど重心が片寄った鍋は不安定な状態にならないよう、取っ手をごとくのツメ方向に合わせる、取っ手を持って使用する、取っ手を機器の前面からはみ出さないよう横に向けて置くなど、安定した状態で使用する。

不安定な状態で使用すると、鍋が傾いてやけどをするおそれがあります。

〈つづく〉

〈つづき〉

必ず守る 点火時、バーナーに着火したことを確認する

火災のおそれや、思わぬ事故の原因になります。

必ず守る 強火で使用する場合、鍋やフライパンなどの取っ手に注意して火力を調節する

やけどのおそれや、取っ手部の損傷の原因になります。

必ず守る やかん、鍋などの大きさに合わせて、火力を調節する

はみ出した炎により、やかんや鍋の取っ手が加熱されて、やけどや取っ手の焼損の原因になります。

お願い

■使用中もときどき、正常に燃焼していることを確認してください。

■長時間使用していなかったり、初めて使用するときは配管内に空気が入っていて点火しにくい場合があります。しばらく待ってから、再度点火してください。

■煮こぼれに注意してください。

煮こぼれしたときやバーナーに煮こぼれがかかったときはその都度お手入れを行ってください。
34～39ページの「点検・お手入れ」に従って行ってください。
機器の内部に煮汁が浸入しますと機器故障の原因になります。
また、バーナーに煮こぼれがかかったまま放置すると炎口がつまり、機器内部で燃えることにより機器焼損のおそれがあります。
※お手入れの際は機器が十分冷えてから行ってください。

■風などがコンロの炎にあたらないように配慮して使用してください。

窓からの風や冷房装置の風の影響で、火が途中で消える場合があります。

■弱火のときは炎が見えにくい場合があります。消し忘れに注意してください。

■強火で長時間ご使用された場合、まれに鍋とごとくがくっつくことがありますので、鍋を動かすときは注意してください。

■使用中以外はコンロから鍋をおろしてください。

安全のためセンサーチェックを行っており、長期間鍋を置いたままにしていると使用できなくなります。

使いかた
2 コンロを使用するときの注意

温度センサー付バーナーのため、とくに注意してください。

⚠警告

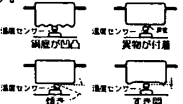
コンロバーナー（天ぷら油過熱防止機能付）で使用する調理油の量は200mL以上で行う（必ず守る）

調理油の量がへってきたり、はじめから少ないと発火することがあります。



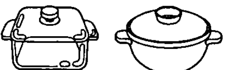
温度センサーの上面と鍋底が密着していないときは使用しない（禁止）

- 調理油の量に関係なく発火することがあります。
- 焦げつき消火機能が正しくはたらかない場合があります。



耐熱ガラス容器、土鍋など、熱が伝わりにくい容器で油料理しない（禁止）

天ぷら油過熱防止機能がはたらかず、調理油が発火し、火災の原因になります。

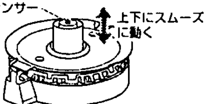


⚠注意

温度センサーが上下にスムーズに動くことを確認する。また、温度センサーのお手入れはこまめに行う（必ず守る）

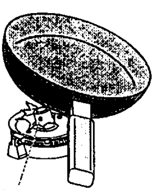
※お手入れ方法は39ページを参照してください。

鍋に密着しないと、温度センサーが正常に作動しない場合があります。



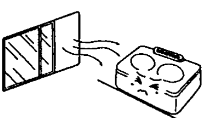
温度センサーに強いショックを加えたり、キズをつけない（禁止）

温度センサーが故障すると、天ぷら油過熱防止機能などが正常に作動しません。



お願い

■温度センサーにより鍋底の温度を検知してバーナーを制御するため、風があたるとセンサー機能が正しくはたらかないことがあります。
窓から吹き込む風やエアコン、扇風機の風などがコンロの炎にあたらないように配慮して使用してください。



■鍋の重さは温度センサーの密着を確実にするため300g以上（調理物の重さを含む）必要です。
とくに片手鍋などは、不安定になりやすいので注意してください。

■調理中に鍋をのせかえるときは、一旦火を消してからのせかえてください。
煮もの調理から火をつけたまま天ぷら鍋にのせかえたり、コンロから鍋をはずされている時間が長く続くと、センサーがはたらき弱火になったり自動消火することがあります。

《温度センサー付バーナーに適した鍋・中華鍋の選びかたについて》

鍋の選びかた

鍋などの種類	煮ものなど	炒めもの油料理など	温調機能 湯わかし ☞19
アルミ製の鍋・文化鍋	○	○ 油料理の場合 油の量：200mL以上	○ 水の量：500mL～2L
ホーロー・打ち出し・ステンレス(厚手)の鍋	○	○ 油料理の場合 油の量：200mL以上	○ 水の量：500mL～2L
ステンレス（薄手：鍋底厚み2mm未満）の鍋	○	×	○ 水の量：500mL～2L
無水鍋（ステンレス厚手鍋）	○	○ 油料理の場合 油の量：200mL以上	○ 水の量：500mL～2L
鉄製の鍋・中華鍋・フライパン	○	○ 油料理の場合 油の量：200mL以上	△
土鍋・圧力鍋・耐熱ガラス容器	○	×	△
やかん	－	－	○ 水の量：500mL～2L

○：適しています。　△：適していません。（温度を正しく検知しない場合があります。）
×：発火する場合がありますので使用しないでください。

中華鍋について

- 鍋底と温度センサーが密着していることを確かめてから使用してください。
- 中華鍋の種類や使いかたによっては鍋が安定せず、温度センサーが正しくはたらきません。
  このようなときは、別売の中華鍋用補助ごとくを使用すると鍋が安定して使いやすくなります。

※中華鍋によっては別売の中華鍋用補助ごとくを使用すると、温度センサーに密着せず、安全機能がはたらかない場合があります。
この場合、鍋なし検知（32ページ参照）がはたらき点火時に火力が弱くなったり、自動消火することがあります。
高火力バーナーのセンサー切モードを使用してください。（11ページ参照）

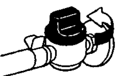
使いかた

2 点火・消火のしかた(コンロ)

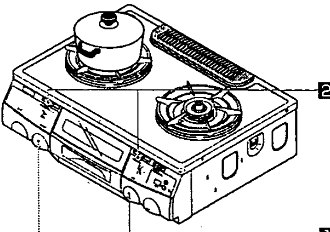
点火前に

※コンロを使用する前に コンロを使用するときの注意（P13～16）をよく読んでから使用してください。

- 点火／消火ボタンが 止の状態 で機器のガス栓を全開にしてください。



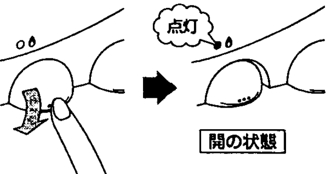
- ロックが解除されていることを確認してください。
(10ページ参照)



※鍋などをのせないと点火後、火力が弱くなったり自動消火します。

1 点火

- 点火／消火ボタンを止まるまでいっぱいに押す。



- パチパチとスパークして点火します。燃焼ランプの点灯と着火を確認してから手を離してください。
- 点火／消火ボタンを押した後、手を離しても数秒間スパークします。

※万一点火しないときは、点火／消火ボタンを押し 止の状態 に戻し、周囲のガスがなくなるのを待ってから再度、点火操作してください。

- 火力調節つまみが弱火側（右側）にある場合、つまみは強火側（左側）に動きます。
高火力バーナーは安全のため、火力を少し弱くして点火するようになっています。つまみが強火（左側）にある場合は弱火側（右側）の方向へ動きます。

調理するときのコツ

○炒めもの（野菜炒め、目玉焼き、ハンバーグなど）をする場合

- 1分程度予熱をしてください。
予熱時間が長すぎたり、短すぎたりすると安全機能がはたらいて弱火になったり消火する場合があります。



○きんぴらごぼう・インスタント焼きそばなどをする場合

- 水分が蒸発しても加熱を続ける料理の場合、途中で安全機能がはたらいて（焦げつきと判断）消火することがあります。
このようなときは高火力バーナーのセンサー切モード（11ページ参照）を使用してください。

○カレー、ジャムなどの加熱をする場合

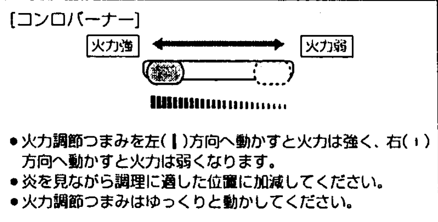
- トロミのある料理は沸騰するまでかき混ぜたり、鍋を動かしたりしないでください。
（焦げつきの程度がきつくなる場合があります。）
- 水分の少ないものは水を加えてください。
- 火力は中火位にしてください。
- 沸騰後は中身の温度にムラができないように、ときどき混ぜてください。

※揚げものをする場合

- 多めの油を加熱すると、まれに低い温度で自動消火することがあります。再度点火してください。

2 火力調節

- 火力調節つまみを左右に動かして調節する。

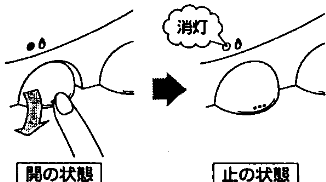


- 火力調節つまみを左(❙)方向へ動かすと火力は強く、右(ı)方向へ動かすと火力は弱くなります。
- 炎を見ながら調理に適した位置に加減してください。
- 火力調節つまみはゆっくりと動かしてください。

- はやく操作すると、消火したり赤火になる場合があります。
- グリルとコンロを同時に使用すると、コンロの炎が赤色になることがありますが、異常ではありません。

3 消火

- 点火／消火ボタンを止まるまでいっぱいに押して手を離す。



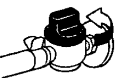
- 消火させた後、すぐに再度点火すると燃焼ランプが点灯していても、火がついていないことがあります。
そのときはブザー音「ピー」と燃焼ランプ2回点滅（10回繰り返し）でお知らせし、消灯します。

取扱説明書	HR－PS028－CDHL HR－PS028－CDHR	110520100116 110520100117	13	11	01

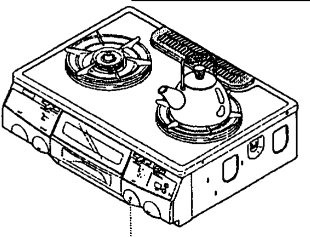
使いかた
2 湯わかし(5分保温)モード 標準バーナー

点火前に ※コンロを使用する前に コンロを使用するときの注意（P13～16）をよく読んでから使用してください。

- 点火／消火ボタンが 止の状態 で機器のガス栓を全開にしてください。

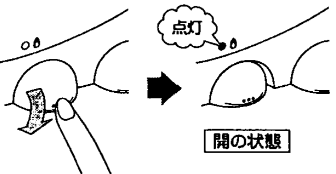


- ロックが解除されていることを確認してください。
(10ページ参照)



1 点火

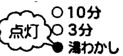
- 点火／消火ボタンを止まるまでいっぱいに押す。

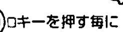
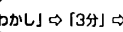
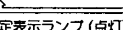
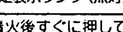
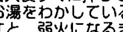
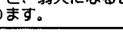
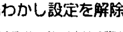
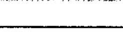
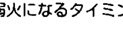


- パチパチとスパークして点火します。燃焼ランプの点灯と着火を確認してから手を離してください。
詳しくは17ページを参照してください。

2 湯わかし設定

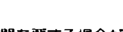
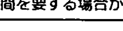
- 湯わかし／タイマーキーを押し、湯わかし設定する。













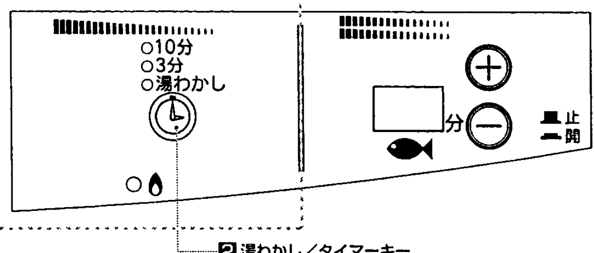

キーを押す毎に
「湯わかし」⇨「3分」⇨「10分」⇨ 解除
と設定表示ランプ（点灯）とともに、切り替わります。

- 着火後すぐに押してください。
お湯をわかしている途中で湯わかしキーを押すと、弱火になるまで時間を要する場合があります。

※湯わかし設定を解除しても消火しません。

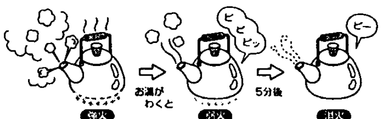
- 湯わかし機能は、やかんや鍋の材質、水量、形状などによって弱火になるタイミングや温度が異なる場合があります。
ふきこぼれによるやけどにご注意ください。
 - ・材質がホーローやステンレスの場合、お湯がわいてから弱火になるまで時間を要する場合があります。
 - ・やかんや鍋にふたをしない状態では、十分に沸騰する前に弱火になる場合があります。
 - ・水量は500mL～2Lが適切です。
大きさに応じた水量にしてください。
多すぎるとふきこぼれる場合がありますので注意してください。
 - ・底の平らなやかんや鍋を使用してください。
- 火力はやかんや鍋の大きさに応じた"火力"にしてください。
弱火にすると湯わかし機能が正常に作動しない場合があります。
- お湯からの温めなおしでは、お湯がわいてから弱火になるまで時間を要する場合があります。

温調操作部

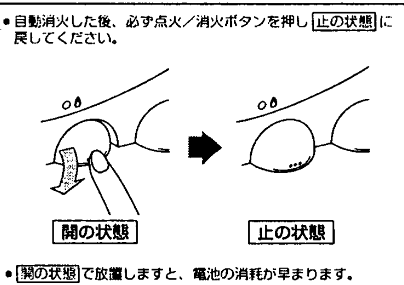


湯わかし(5分保温)

- お湯がわくとブザー音「ピピピッ」でお知らせし、自動的に弱火になり保温します。5分後、自動消火するとともに、ブザー音「ピー」でお知らせし、燃焼ランプと設定表示ランプが消灯します。
(終了2分前から設定表示ランプが点滅します。)



- 自動消火した後、必ず点火／消火ボタンを押し 止の状態 に戻してください。



- 開の状態 で放置しますと、電池の消耗が早まります。

使いかた

2 タイマーモード 標準バーナー

点火前に

※コンロを使用する前に コンロを使用するときの注意（P13～18）をよく読んでから使用してください。

- 点火／消火ボタンが 止の状態 で機器のガス栓を全開にしてください。
- ロックが解除されていることを確認してください。（10ページ参照）

鍋などを中央に置く。

1

温調操作部

○10分
○3分
○湯わかし

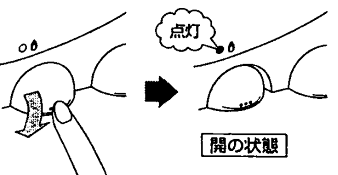
分

止
開

2 湯わかし／タイマーキー

1 点火

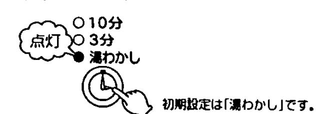
- 点火／消火ボタンを止まるまでいっぱいに押す。



- パチパチとスパークして点火します。燃焼ランプの点灯と着火を確認してから手を離してください。詳しくは17ページを参照してください。

2 タイマー設定

- 湯わかし／タイマーキーを押し、タイマー時間を設定する。



キーを押す毎に

「湯わかし」⇨「3分」⇨「10分」⇨ 解除

と設定表示ランプ（点灯）とともに、切り替わります。

- 設定したタイマー完了の約2分前から終了まで、タイマー設定表示ランプが点滅してお知らせします。
- 設定したタイマー完了の約1分前に、ブザー音「ピピピッ」でお知らせします。
- タイマー設定後、再度タイマーキーを押すと、押した時点より改めてタイマーが作動します。
- タイマーモード中に他のモードのキーを押すと、そのモードに切り替わるため注意してください。

※タイマー設定を解除しても消火しません。

タイマー終了

- タイマー設定時間になると自動消火するとともに、ブザー音「ピー」でお知らせし、燃焼ランプと設定表示ランプが消灯します。

- 自動消火した後、必ず点火／消火ボタンを押し 止の状態 に戻してください。

開の状態　止の状態

- 開の状態 で放置しますと、電池の消耗が早まります。

使いかた

2 グリルを使用するときの注意

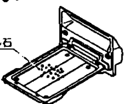
⚠警告

グリル排気口の上に、ふきん・タオルなどをのせない
不完全燃焼や火災の原因になります。

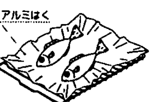
グリル使用前はグリル庫内を必ず点検する
グリル庫内に食品くず、油くず、布などがあると、使用中に燃えることがあります。また、グリルとびらに魚などをはさみこんだまま使用しないでください。

グリル使用後および連続使用するときは、グリル受け皿にたまった脂を取り除く
たまった脂に火がついて火災のおそれがあります。

グリル受け皿にグリル石、グリルシートなどを入れない
機器の損傷や、たまった脂が加熱され、燃えて火災の原因になります。



脂の出る料理には、グリル焼網の上や下にアルミはくを敷かない
アルミはくの上に脂がたまり、発火する原因になります。



⚠注意

グリル受け皿を持ち運びする際は、冷えてから持ち運ぶ
使用中、使用直後はグリル受け皿や、受け皿にたまった脂が高温になっています。また、グリル受け皿の出し入れや持ち運びする際は、受け皿にたまった脂などがこぼれないように注意してください。

グリル受け皿に水を入れて使用しない
グリル機能が正常に作動しなくなったり、調理物が燃えたりする原因になります。また、お湯がこぼれてやけどをする原因にもなります。

グリルを使用するときは、グリル排気口に手や顔などを近づけない。また、鍋の取っ手などが排気口にかからないようにする
高温の排気が出て、やけどや鍋の取っ手が破損する原因になります。

魚を取り出すときなど、手や腕がグリルとびらやガラスに触らないようにする
グリル受け皿を引き出すときは、グリルとびら取っ手以外は触らない
やけどの原因になります。

魚などの焼きすぎに注意する
魚などが燃え、グリル排気口から炎が出ることがあり、火災のおそれがあります。
グリル庫内で魚などが燃えたり、たまった脂に引火した場合は、すぐに点火／消火ボタンを押して消火してください。

〈つづく〉

〈つづき〉

グリルとびらに重いものをのせたり、強い力を加えない
グリルとびらがはずれ、けがや機器損傷の原因になります。

グリルとびらガラスに衝撃を加えたりキズをつけたりしない。また使用中、使用直後に水をかけない
ガラスが割れて、けがややけどの原因になります。

グリルとびらを開けたままグリルを使用しない
機器上部が変色する原因になります。

鶏肉などの脂の多い食材を焼くと、飛び散った脂に引火して、瞬間的にグリル排気口から炎が出る場合があるので注意する
やけどや火災などの原因になります。

使用直後の魚の出し入れは、グリルとびらやグリル受け皿、グリル焼網を機器から取りはずさずに行う
グリルとびらガラスやグリル焼網などが熱くなっているため、やけどの原因になります。

グリル使用中、使用直後はグリルとびら付近を触らない
やけどの原因になります。

グリル使用直後は、お手入れや点検はしない
やけどの原因になります。

グリルを出し入れするときは、グリルとびら取っ手を持ち、ゆっくり水平に出し入れする。また、グリル受け皿を持つときは、ぬれぶきんなどで持たない
ぬれぶきんなどでグリル受け皿を持つと、やけどの原因になります。

お願い

- ■使用中もときどき、正常に燃焼していることを確認してください。
- ■連続で使用する場合は一旦火を消し、再度点火してください。
  グリル庫内が高温になっていると、安全機能がはたらいて、焼き上がる前に消火する場合があります。
- ■脂の多い魚などを焼いているときは、煙が多く出る場合があります。
- ■魚などの焼き加減を見るときなど、グリル受け皿を約1分以上引き出したままにする場合は一旦火を消してください。
  グリル異常過熱防止センサーがはたらいて、消火する場合があります。
- ■冷凍の魚などは完全に解凍してから焼いてください。
  中心部まで十分に火が通らず、生焼け状態になる場合があります。
- ■長時間使用していなかったり、初めて使用するときは配管内に空気が入っていて点火しにくい場合があります。しばらく待ってから、再度点火してください。

使いかた

2 点火・消火のしかた(グリル)

点火前に

※グリルを使用する前に グリルを使用するときの注意（P23～24）をよく読んでから使用してください。

- 点火／消火ボタンが 止の状態 で機器のガス栓を全開にしてください。
- ロックが解除されていることを確認してください。（10ページ参照）

※脂の多い魚を焼いているときは煙が多く出る場合があります。

1 点火

- 点火／消火ボタンを止まるまでいっぱいに押す。

開の状態

- パチパチとスパークして点火します。グリルタイマーが点灯し、着火を確認してから手を離してください。
- 点火／消火ボタンを押した後、手を離しても数秒間スパークします。

※万一点火しないときは、点火／消火ボタンを押し 止の状態 に戻し、周囲のガスがなくなるのを待ってから再度、点火操作してください。

- 火力調節つまみが弱火側（右側）にある場合は、強火側（左側）に動きます。

- 初めてグリルを使うときは、グリル焼網を取り出し15分程度の空焼きをしてください。

※グリル庫内の油を焼ききるために、煙やにおいが出ても異常ではありません。
（空焼きしているときセンサーが作動して弱火になったり、消火する場合がありますが、少し待ってから再度点火してください。）

- グリルタイマーが自動的にスタートします。グリルタイマーについての説明は27～28ページに記載しています。魚などを焼く前に必ずそちらを参照してください。

点灯 9 分

魚の焼きかたの手順

①魚の下準備をする。
- 塩焼きの場合は、塩をふり、しばらく置く。
- 焦げやすい部分や尾・ひれには、厚めに塩をつけるかアルミはくでおおう。

②2分程度予熱をする。（グリルに魚をいれないで点火してください。）

③一旦消火し、魚を焼網にのせて再度点火し、タイマー時間を合わせる。

※グリル焼網に魚を置く場合は、奥の方から置いてください。手前に置くと焼け色が浅くなる場合があります。また、魚を一尾だけ焼く場合は、中央に置いてください。
※魚は頭を奥にして置いてください。
※魚はグリル焼網に合った大きさに切り、グリル焼網にのせて焼いてください。
※冷凍した魚は、完全に解凍してから調理してください。

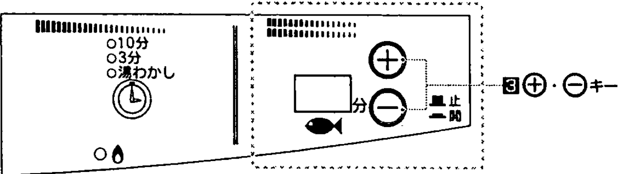
詳しくは付属のクッキングブックをご覧ください。

アルミはく　手前

25

点火・消火のしかた(グリル)

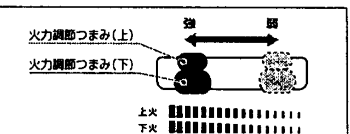
グリル操作部



- 安全のため約15分以上連続では使用できません。
（使用途中でタイマーを変更しても点火から15分の時間設定しかできません。）
連続で使用する場合は一旦消火し、再度点火してください。
（魚が焼き上がる前に消火する場合があります。）
- グリル庫内温度が高温の場合、安全のため自動消火することがあります。
グリル異常過熱防止センサーが作動したためで、しばらく（約3分程度）待ってから再度点火してください。
（33ページ参照）

2 火力調節

- 火力は、火力調節つまみ（上）・（下）を左右に動かして調節する。



- 火力調節つまみ（上）・（下）を左方向へ動かすと、各バーナーの火力は強く、右方向へ動かすと火力は弱くなります。
- 火力調節つまみはゆっくり動かしてください。

- グリルとコンロを同時に使用すると、コンロの炎が赤色になることがありますが、異常ではありません。
- 焼網の一部が変色することがありますが、異常ではありません。

3 グリルタイマー設定

- ⊕・⊖ キーを押し、時間設定する。

点灯 9 分

- 初期設定時間を表示します。
（例）9分
※グリル庫内温度に応じて、初期設定時間が変わります。

- ⊕・⊖ キーを1回押す毎に1分刻みで時間設定できます。

1分～15分まで

- タイマー作動中でも、設定時間の変更はできます。連続使用可能時間は15分までです。

途中で消火したい場合

- 点火／消火ボタンを止まるまでいっぱいに押して手を離す。
- 消火させた後、すぐ再点火するとタイマー表示が点灯していても火がついていないことがあります。そのときはブザー音「ピー」とタイマー時間表示「12」点滅（10回）でお知らせし、消灯します。

開の状態　止の状態　消灯

26

2 使いかた グリルタイマー

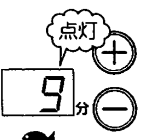
グリルタイマーについて

下記に示す数値(" 9 " など)はあくまでも例であり、実際には異なる場合があります。

いろいろな調理に合った火力や時間については、付属のクッキングブックをご覧ください。

グリルが着火すると、自動的にグリルタイマーがスタートします。

例)



- グリル庫内温度に応じて、一般的な魚を焼く時間" 6 "～" 9 "分を自動的に設定します。

※グリル庫内温度が高ければ、時間は短く設定されます。

※タイマー時間表示は切り上げ表示になっていますので、初期設定時間がすぐに変わる場合があります。

- めざしやうるめなどのような小魚の干物の焼き時間のめやすは2～3分です。(連続で焼く場合は1分程度です。)初期設定時間のままにしておきますと発火することがありますので、焼きすぎに十分注意してください。
- 干物や脂分の多いにしん、塩さばなどは発火しやすいので、焼きすぎに注意してください。
  (調理中はグリル庫内の状態に十分注意してください。)

魚などの焼きかたが浅い場合は…

- 調理途中であればタイマー時間の変更はできますので、設定時間を1～2分長く設定するなどして、お好みの焼き加減時間に調節してください。
- 再度点火する場合は、設定時間を短くするなどして焼きすぎに注意してください。
  焼きすぎた場合、魚やたまった脂が燃えて、火災のおそれや機器焼損の原因になります。

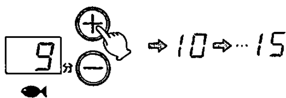
ワンポイントアドバイス

- 焼きナスや手羽先などをグリルで調理する場合は、切れ目を入れて調理してください。
  切れ目を入れずに調理すると食材の水分がはじけて水蒸気が発生し、途中消火する場合があります。
- 上下両面から一気に加熱するため、片面焼きに比べて煙が多く出たり、グリル焼網に魚がくっつくことがあります。グリル焼網には、フッ素樹脂加工しておりますが、サラダ油など、焼網に塗っていただくと、こびり付きなどが少なくなります。
- 薄い部分は焦げやすいので、尾を手前にしてください。
- 焦げ過ぎや、型くずれ防止に、姿焼きは尾ヒレにたっぷり化粧塩してください。
- 火の通りをよくするために、切り身は皮に切れ目を入れてください。
- 焦げやすいので、つけ焼きはたれをふき取り、みそ漬けは、みそを洗い流してふいてください。

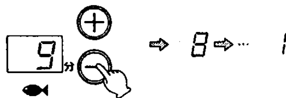
タイマー時間を変更するとき

- タイマー時間を変更しないときは、この操作は必要ありません。

長くしたいとき

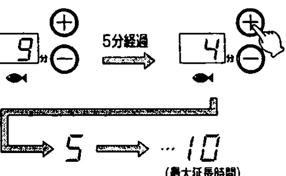


短くしたいとき



※最大15分までタイマー設定できますが、使用途中でのタイマー時間延長は安全のため、点火してから15分までの残り時間しか延長できません。

例) 9分 で設定し、5分後グリルタイマーキーを押しても 10分 以上は設定できません。

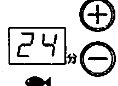


- 使用中、グリル庫内温度が異常に高くなった場合、安全のためグリル異常過熱防止センサーがはたらき、消火する場合があります。
- グリル専用タイマーのためコンロには使用できません。

グリルタイマー終了前のお知らせ

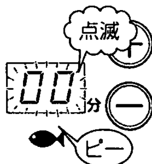
- 残り30秒になると、ブザー音「ピピピッ」でお知らせし、残り時間の表示が(分表示)から(秒表示)に変わります。

例)
残り24秒の場合

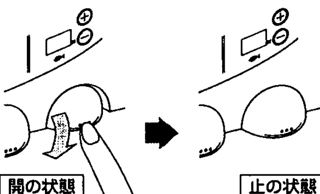


グリルタイマー終了

- タイマー終了すると、自動消火するとともに、ブザー音「ピー」とタイマー表示「00」点滅(10回)でお知らせし、消灯します。



- 自動消火した後、必ず点火／消火ボタンを押し 止の状態 に戻してください



- 開の状態 で放置しますと、電池の消耗が早まります。

使いかた

2 安全機能・温度センサーについて

安全機能について

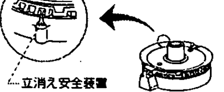
全バーナー

■立消え安全装置（コンロバーナー：ブザー音「ピー」と燃焼ランプ2回点滅（10回繰り返し）でお知らせします。）
（グリルバーナー：ブザー音「ピー」とタイマー時間表示「12」点滅（10回）でお知らせします。）

- 風や煮こぼれで火が消えた場合、自動的にガスを止めます。
  （完全にガスが止まるまで数秒かかります。）

- 再度点火されるときは窓や戸を開けて換気をし、ガスのにおいが完全になくなってから点火操作をしてください。
- 立消え安全装置に煮こぼれや水滴がついたときはきれいにふき取ってください。
  また、立消え安全装置に硬いものをぶつけないでください。
  （点火不良の原因になります。）

（例）標準バーナー



■点火／消火ボタン戻し忘れブザー

- 戻し忘れた場合は安全機能がはたらいてから約1時間の間、5分おきにブザー音「ピー」でお知らせします。
  ただし、他のバーナーを使用中は、ブザー音は鳴りません。



コンロバーナー　こんな調理は高火力バーナーのセンサー切モードを使用してください。

■センサー切モード（高火力バーナーのみ）

- 下記のような調理は、高火力バーナーをセンサー切モードに設定してください。（11ページ参照）

連続使用可能時間は約1時間（購入時）です。（※高温状態で温度変化のないときは30分）
- ・あぶりもの料理や、いりもの料理（ごま・大豆など）のように高温を必要とする調理。
- ・炒めものなどひんぱんに鍋の持ち上げを必要とする調理で、火力が小さくなるのが気になる場合。
- ・鍋底のへこみが大きな鍋（約4mm以上）を使用する場合。
- ・別売の中華補助ごとく（16ページ参照）で中華鍋を使用し、センサーの密着が不十分で鍋なし検知がはたらく場合。

※センサーの故障を防止するために、センサーの温度が上がりすぎると自動的に火力を調節したり、ガスを止め、消火したりすることがあります。
※センサー切モードに設定している間は、天ぷら油過熱防止機能・焦げつき消火機能・鍋なし検知機能は、はたらきません。

⚠警告

- **センサー切モードを使用するときは、揚げものなどの油調理はしない。**
  センサー切モードは天ぷら油過熱防止機能の消火温度が高くなっていますので、調理油が過熱され発火のおそれがあります。

コンロ使用中に自動消火した場合、必ず点火／消火ボタンを押し、上の状態に戻してください。

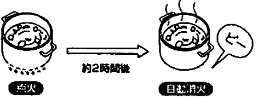
※安全機能がはたらいたときは、42ページを参照してください。

コンロバーナー

■消し忘れタイマー　（ブザー音「ピー」と燃焼ランプ4回点滅（10回繰り返し）でお知らせします。）

- 点火後、一定時間経過すると自動的にガスを止め、消火します。

（例：標準バーナーで煮ものをした場合）



高火力バーナー：通常時 約2時間（購入時）
高温状態持続時 約30分
センサー切モード時 約1時間（購入時）

標準バーナー：通常時 約2時間（購入時）
高温状態持続時 約30分

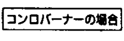
コンロ使用中に自動消火した場合、必ず点火／消火ボタンを押し、上の状態に戻してください。

設定時間変更方法

お客さまの使い勝手に合わせて消し忘れタイマー時間を設定変更することが可能です。
※設定時間を変更しないときは、この操作は必要ありません。

①ガス栓を閉じ、点火ボタン（どの点火ボタンでも可能）を押す。



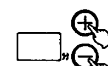




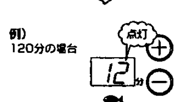
コンロバーナーの点火ボタンを押した場合
パチパチとスパークしたあと、ブザー音「ピー」と燃焼ランプが点滅します。

グリルバーナーの点火ボタンを押した場合
パチパチとスパークしたあと、ブザー音「ピー」とタイマー時間表示部が点滅します。

②燃焼ランプもしくはタイマー時間表示部が点滅している間に、グリルタイマーの⊕・⊖キーを同時に長押し（3秒以上）する。



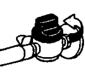
ブザー音「ピピピッ」報知と同時に、現在の消し忘れタイマー時間が、タイマー時間表示部に表示される。
120分（購入時）の場合「12」、90分の場合「9」、60分の場合「6」、30分の場合「3」を表示



③⊕・⊖キーにて、30分・60分・90分・120分のいずれかのタイマー時間に設定します。
注）表示されてから、10秒以内に変更してください。
10秒以上経つと、表示されている時間に自動設定されます。

④点火ボタンを元に戻すとブザー音「ピー」とともに、設定を記憶します。





⑤ガス栓を全開にする。

使いかた
2 安全機能・温度センサーについて

安全機能について

コンロバーナー

▣焦げつき自動消火 （ブザー音「ピー」と燃焼ランプ3回点滅（10回繰り返し）でお知らせします。）

- 焦げつきや空だきの場合自動的にガスを止め、消火します。

> - 焦げつき消火時の焦げの程度は鍋の材質・火力・内容物の種類によって異なります。
> - とくに土鍋やガラス製鍋、薄手のステンレス鍋などは熱伝導が悪いため焦げつき程度がきつくなります。
> - 弱火から強火に切り替えた場合にセンサーがはたらいて自動消火することがあります。
>   再度点火すると正常に作動します。

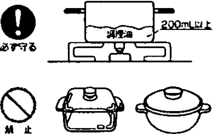
※高火力バーナーでセンサー切モードに設定している間は、この機能ははたらきません。（11ページ参照）

▣天ぷら油過熱防止 （ブザー音「ピー」と燃焼ランプ3回点滅（10回繰り返し）でお知らせします。）

- 約250℃で弱火となりますが、それ以上に温度が高くなると、自動的にガスを止め、消火します。
  ※鍋の種類や油の量によって自動消火したときの油の温度は異なります。

⚠警告

- 揚げもの調理するときは200mL以上の油で使用する。
  油が少なすぎると、機能が正しくはたらかず、発火する場合があります。
- 耐熱ガラス容器、土鍋など、熱が伝わりにくい容器で油料理しない。
  天ぷら油過熱防止機能がはたらかず、調理油が発火し、火災の原因になります。



⚠注意

- 天ぷら油過熱防止機能がはたらいたときは、鍋や油の温度が相当高くなっているため注意する。
  やけどやけがの原因になります。

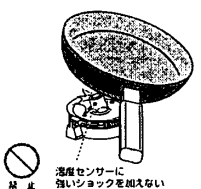
※高火力バーナーでセンサー切モードに設定している間は、この機能ははたらきません。（11ページ参照）

コンロ使用中に自動消火した場合、必ず点火／消火ボタンを押し、止の状態に戻してください。

温度センサーの注意

⚠注意

- 天ぷら油過熱防止機能の温度センサーに強いショックを加えたり、キズをつけたりしない。
  温度センサーが故障すると、天ぷら油過熱防止機能が正常に動作しません。
- センサー部はいつも清潔にする。
  センサー部に汁やゴミが付着したときには水に布を浸し、固くしぼってからふき取るようにする。また、やかんや鍋などの底もきれいにし、水分をふき取る。
- センサー部を押し、スムーズに上下に動くか確認する。
  温度センサーが正常に作動しない場合があります。



※安全機能がはたらいたときは、42ページを参照してください。

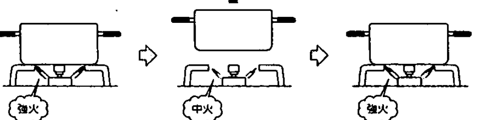
コンロバーナー

▣鍋なし検知

- 鍋を置かなかったり、調理途中（着火中）に鍋を上げたりした場合は、鍋なし検知機能がはたらきます。

点火前 ● 鍋を置かなかった場合は、点火後、火力を弱くします。
（燃焼ランプの点滅でお知らせします。）

調理途中 ● 鍋を上げると、火力を弱くします。（弱火のときは変わりません。）
鍋を元に戻すと火力も元に戻ります。



⚠注意

- 調理途中、鍋を上げると火力が弱くなり、鍋を元に戻すと、鍋なし検知がはたらき、火力は元に戻ります。（例：中火→強火）
  やけどのおそれがあるため、バーナー付近には顔や手などを近づけないようにしてください。

鍋なし検知タイマー

- 点火中に、鍋を上げた状態が約1分間続くと自動消火し、ブザー音「ピー」と燃焼ランプ3回点滅（10回繰り返し）でお知らせします。

鍋なし検知センサーチェック

- 点火中に鍋などを上げない状態が、長時間続くと鍋なし検知センサーが正しく鍋の有無を検知することができるか確認するため、センサーチェックを開始します。

センサーチェック中

- 消火中でも鍋の有無を常時監視し燃焼ランプの点滅でお知らせします。
  さらに長時間鍋などを置いたままの状態が続くと、点火操作時に5秒毎のブザー音「ピー」報知でお知らせし火力を弱くします。
  1分間鍋などが上げられなければ、自動消火するとともに、ブザー音「ピー」報知と燃焼ランプ5回点滅（10回繰り返し）でお知らせします。

センサーチェックが開始したら鍋などを一旦上げてください。

- 正常であれば、燃焼ランプの点滅、または5秒毎のブザー音「ピー」報知が止まり、センサーチェックが解除されます。
- 鍋を上げた状態にしても、5秒毎のブザー音「ピー」報知と燃焼ランプの点滅が継続した場合は、点検が必要です。
  お買い求めの販売店または、もよりの東京ガスに連絡してください。

※高火力バーナーでセンサー切モードに設定している間は、この機能ははたらきません。（11ページ参照）

使いかた

2 安全機能・温度センサーについて

安全機能について

※安全機能がはたらいたときは、42ページを参照してください。

グリルバーナー

■グリル異常過熱防止センサー（ブザー音「ピー」とタイマー時間表示「02」点滅（10回）でお知らせします。）

- グリル庫内や受け皿の温度が使用中異常に高くなったときや、連続で使用する場合などで温度が高い場合、安全のため火力を弱くしたり、ガスを止め自動消火したり、点火後すぐに消火したりします。
- 次のようなときにグリル異常過熱防止センサーがはたらいて、魚が焼ける前に消火したり、連続使用することができない場合があります。
  - ・空焼きなどで長時間使用した場合
  - ・予熱しすぎた場合
  - ・連続で長時間使用した場合
  - ・魚などが庫内で燃えた場合
  - ・グリル受け皿の温度が異常に高くなった場合
- **グリル異常過熱防止センサーがはたらいた場合**
  ・グリル庫内の温度がある程度下がるまで再使用できない場合がありますので、しばらく（約3分程度）待ってから再度点火してください。
  ※グリル異常過熱防止センサーがはたらいているとき、点火操作はできますが、手を離すと火が消えますので注意してください。

⚠注意

- グリル異常過熱防止センサーがはたらいたときは、グリル受け皿やグリルとびらガラスの温度が相当高くなっているため注意する。
やけどやけがの原因になります。

点検・お手入れ、他

3 点検・お手入れ

⚠注意

点検・お手入れは、ガス栓を閉じ、機器が冷えてから手袋をはめて行う

- やけどや、機器の角などでけがをする原因になります。（グリル庫内や排気口まわりなど、見えにくいところを掃除する場合は、とくに注意してください。）
- お手入れする部品以外は、はずさないでください。
- 使用直後は、ガラス面は熱くなっていますので、お手入れは、ガラスが冷えてから行ってください。
- はずした部品は、「お手入れ（点検・お手入れ後のセット方法）」（36～39ページ）を参照して取り付けてください。
- 点検・お手入れ後は、機器およびグリル庫内にふきん・紙類などを置き忘れていないか必ず確認してください。

必ず守る

点　検

各部品の取り付けは？

- バーナーキャップ・ごとく・グリル排気口カバーなど正しく取り付けられていますか？

⇨ 正しく取り付けてください。 ☞38～39

ゴム管は？

- ひび割れたり、接続部がゆるんでいませんか。

ひび割れ　ゴム管　ホースエンド

⇨ 新しいゴム管と交換してください。

バーナーキャップは？

- 炎口が目づまりしていませんか？

（このイラストはバーナーキャップの裏面です。）

汚れ・目づまりなど

- 傾いたり浮いたりしていませんか？

禁止

⇨ お手入れのしかたを参照してください。 ☞39

乾電池は？

（乾電池の交換目安はおよそ1年です。）

- 使用時、電池が消耗してくると、予告としてブザー音「ピー」がなり、電池交換サインが点滅します。使用することはできますが、早めに新しいアルカリ乾電池（単1形：2個）と交換してください。

点滅　電池交換サイン

- さらに電池が消耗してくると使用できなくなります。

⇨ 乾電池の取り付けかたを参照してください。 ☞8

温度センサー・点火プラグ・立消え安全装置は？

- センサーは軽い力で、上下にスムーズに動きますか？

温度センサー　上下にスムーズに動く

※煮こぼれの付着などで動かなくなる場合があります。動かない場合は点検が必要です。お買い求めの販売店または、もよりの東京ガスに連絡してください。

- 温度センサー頭部に汚れや、キズがありませんか？

汚れ

- 点火プラグ・立消え安全装置に煮こぼれや水滴がついていませんか？

⇨ お手入れのしかたを参照してください。 ☞39

グリル受け皿は？

- 魚の脂などたまっていませんか？

魚の脂など

⇨ お手入れのしかたを参照してください。 ☞36

3 点検・お手入れ、他
点検・お手入れ

お手入れ

※使用ごとにお手入れしてください。汚れたままにしますと汚れがこびりつき、落ちにくくなります。とくに煮こぼれをした場合は、その都度お手入れをしてください。煮こぼれしたまま放置するとお手入れする部品が固着し、はずれにくくなったり、故障の原因になります。

汚れがひどいときは、台所用中性洗剤を混ぜた水を含ませた紙で汚れた部分を湿らせ、汚れを浮かせます。汚れが浮いてきたら、スポンジや布などのやわらかいものでふき取った後、洗剤が残らないよう水ぶきしてください。ごとくやグリル排気口カバーは、つけ置きや煮洗いするとさらに汚れが落ちやすくなります。

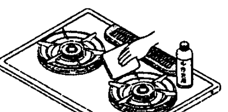
お願い

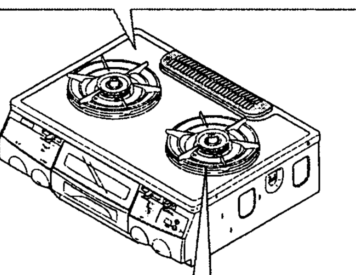
- シンナー・ベンジン・アルカリ性洗剤・研磨剤入り洗剤・金属たわしなどは塗装の変質、はがれの原因となりますので使用しないでください。

トッププレート

- トッププレートが十分冷えてから、お手入れを行ってください。
- 表面が汚れたらその都度、台所用中性洗剤や水を含ませたスポンジや布などのやわらかい物でふき取ったあと、乾いた布で再度ふき取ってください。

※表面についた煮こぼれなどの汚れをそのままにしておくと、こびりついて取れなくなります。
ご使用のたびにこまめにおふき取りください。
とくに砂糖などを含んだ濃い汁は、すぐにふき取ってください。焼きついて掃除が困難になります。



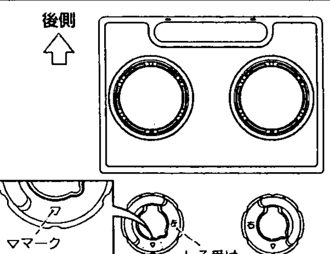


しる受け

- 台所用中性洗剤を含ませた布やスポンジで汚れをふき取った後、乾いた布で水気をふき取ってください。

汚れが落ちにくいときは、スポンジやナイロンタワシに台所用中性洗剤をつけて洗った後、乾いた布で十分水気をふき取ってください。

■お手入れ後のセット方法
しる受けは、左右形が異なります。
左右表示に従ってママークが手前にくるようにセットし、セット後傾きがないことを確認してください。



お手入れ（点検・お手入れ後のセット方法）

グリル部（グリル受け皿、グリル焼網、グリルとびら）

■グリル受け皿
- フッ素樹脂加工仕上げになっています。
- 使用の都度、スポンジや布などのやわらかいもので軽くふき取ってください。汚れが簡単に落ちない場合は、台所用中性洗剤や水で汚れた部分を湿らせ、しばらくしてからスポンジや布などでふき取ってください。
汚れたまま放置したり、使用するとシミやフッ素のはく離の原因となります。

■グリル焼網
- フッ素樹脂加工仕上げになっています。
- 使用の都度、スポンジと台所用中性洗剤で丸洗いしてください。（ナイロンたわしや硬いものでこすると塗装がはがれます。）その後、乾いた布で水気をふき取ってください。

※焼網は、取り替え可能な交換部品です。長期間使用しているうちに、フッ素樹脂加工がはがれ、魚がくっつきやすくなったり、塗装がはがれることがあります。

■グリルとびら
- グリルとびら取っ手は、スポンジや布などのやわらかいもので軽くふき取ってください。
- グリルとびらガラスは、使用の都度、スポンジと台所用中性洗剤でお手入れしてください。

グリル受け皿の取り出しかたと取り付けかた

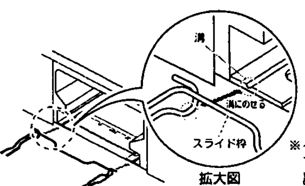
■取り出しかた
- グリルとびらを水平にゆっくりと手前に止まるまで引き出し、少し持ち上げて、再度引き出してください。

※グリル使用直後は、グリルとびらやグリル受け皿、焼網が熱くなっていますので注意してください。
※受け皿にたまった魚の脂などをこぼさないよう注意してください。
※グリル受け皿を取りはずすときは、必ず両手で行ってください。

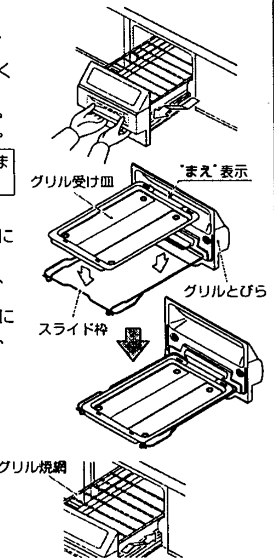
グリルとびらを全開近くまで引き出すと、グリルとびら全体が下がりますので、手を離すときは注意してください。

■取り付けかた
- "まえ"と表示している方をグリルとびら側にし、図のようにスライド枠の上にのせてください。

※スライド枠の上に受け皿が図のように取り付けられていないと、受け皿が斜めになり、グリルとびらが入りません。
- グリルとびらのスライド枠をグリル庫内の左右下部にある溝にのせ、グリルとびらを少し持ち上げた状態で庫内に入れた後、とびらが完全に閉まるまできっちりと入れてください。



※イラストは分かりやすくするために受け皿なしで記載しています。



点検・お手入れ、他

3 点検・お手入れ

お 手 入 れ（点検・お手入れ後のセット方法）

グリル焼網の取り付けかた

● "てまえ"と表示している方をグリルとびら側にし、受け皿の後部にある角穴に焼網後部の凸部を差し込み、手前側の受け部を受け皿の上にのせてください。

※焼網は前と後がありますので注意してください。

グリルとびらの取りはずしかたと取り付けかた

※上下逆さまから見た図で説明しています。

■グリルとびらの取りはずしかた

● スライド枠(線材)とグリルとびらを固定している止めバネを図の方向(①)に上げ、スライド枠を回転させる(②)と、取りはずせます。

■グリルとびらの取り付けかた

● グリルとびらの溝部(2ヶ所)にスライド枠を差し込み(③)、止めバネにそわせ(④)、スライド枠を図のように回転させる(⑤)と止めバネで、「カチッ」と音が鳴り取り付けられます。

グリル排気口カバー

● 台所用中性洗剤を含ませた布やスポンジで汚れをふき取った後、乾いた布で水気をふき取ってください。

汚れが落ちにくいときは、台所用中性洗剤で丸洗いした後、乾いた布で十分水気をふき取ってください。

※グリル排気口の中側（奥側）をお手入れするときは、必ず手袋を使用してください。

■お手入れ後のセット方法

グリル排気口カバーは、グリル排気口部に取り付けてください。

ごとく

● 台所用中性洗剤を含ませた布やスポンジで汚れをふき取った後、乾いた布で水気をふき取ってください。

汚れが落ちにくいときは、スポンジやナイロンタワシに台所用中性洗剤をつけて洗った後、乾いた布で十分水気をふき取ってください。

■お手入れ後のセット方法

しる受け、バーナーキャップを正しくセットした後、ごとくを取り付けてください。
ごとくの▽マークが手前にくるように、ごとくの底面の脚をトッププレートの角穴に挿入してセットし、傾きがないことを確認してください。

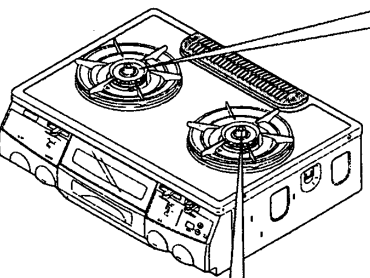
⚠注意

● ごとくの底面の脚を、必ずトッププレートの角穴に挿入する。
角穴に挿入しないとごとくが傾き、鍋の転倒や、不完全燃焼のおそれがあります。

点検・お手入れ、他

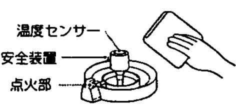
3 点検・お手入れ

お手入れ（点検・お手入れ後のセット方法）



温度センサー・点火部・立消え安全装置

- 煮こぼれなどの汚れを布でふき取る。（洗剤などは使用しない。）



お願い

- 汚れをふき取る際、強い力を加えたりして変形させないようにしてください。故障の原因となります。

機器表面・操作部

- 乾いた布でよくふく。

汚れが落ちにくいときは、中性洗剤を含ませた布でふき取ってください。その後、乾いた布で水気をふき取ってください。

※点火/消火ボタン、グリル取っ手などの樹脂部に、特殊塗装を施していますが、万一表面の塗装がはがれても使用上問題はありません。

バーナーキャップ

- 表面はスポンジと洗剤で丸洗いし、目づまりしていたらバーナーキャップを取りはずして裏面から歯ブラシを使って洗う。その後、乾いた布で水気をふき取ってください。
- 煮こぼれしたときは、必ずお手入れしてください。

⚠注意

- バーナーキャップ水洗い後は、よく水気を切る。
  水分が残ったままセットすると、点火不良や不完全燃焼になります。

必ず守る

お願い

- 強くこすったり、当てたりしないでください。キズ、ゆがみ、変色、はく離の原因となります。

▣バーナーキャップの取り付けかた

図のようにバーナーキャップの爪部が突起部の真上にくるように合わせ、バーナーキャップをセットしてください。
バーナーキャップが傾いたり、浮いたりしていないかを確認してください。

Hマーク
爪部
バーナーキャップ
突起部に合わす
突起部

※高火力バーナーキャップには「H」マークがあります。

⚠注意

- バーナーキャップを正しく取り付ける。
  バーナーキャップを正しくセットしなかった場合、点火しなかったり炎が不均一になり、異常燃焼や部品が焼損、変形するおそれがあります。

点検・お手入れ、他

3 故障かな？と思ったら

- 故障かな？と思ったらただちに使うのをやめてください。
- 故障かな？と思ってもよく調べると故障でない場合があります。
  まず、次のことをお調べください。

こんなとき	原因	参照ページ
点火しない。 点火しにくい。 火が消える。	●機器のガス栓が全開になっていますか？ ●ゴム管が折れていませんか？ ●乾電池が消耗していませんか？ ●バーナーキャップが傾いたり、浮いたりしていませんか？ ●バーナーキャップの炎口がつまっていませんか？ ●点火部・立消え安全装置が汚れたり、ぬれていませんか？ ●点火／消火ボタンを止まるまでいっぱいに押していますか？（数秒間押しましたか？） ●点火／消火ボタンがロックされていませんか？ ●グリル異常過熱防止センサーがはたらいていませんか？（連続焼きなどで庫内温度が高くなっていませんか？） ●長時間鍋を置いたままにしていませんか？	8 7 34 34 34 34 17・25 10 33 32
ガスのにおいがする。 いやなにおいがする。	ただちに使うのをやめ、機器のガス栓を閉じてから原因を調べてください。 ⚠警告 ●周囲に燃えやすいものやプラスチック製品などがありませんか？火災のおそれがあります。 ●ゴム管の接続が不完全だったり、ひび割れや穴があいていませんか？火災のおそれがあります。 ●煮こぼれや風などで火が消えていませんか？ ●バーナーキャップに水気がついていませんか。	 3 7・34 29 39
消火しやすい。 使用中火が消える。	<コンロバーナー> ●バーナーに風が当たっていませんか？ ●煮こぼれがバーナーにかかっていませんか？ ●立消え安全装置に煮こぼれや水滴がついていませんか？ ●鍋が焦げたり、油の温度が高くなっていませんか？ ●温度センサーが汚れていませんか？ ●鍋を正しくのせていますか？ ●火をつけてから約2時間（高温で30分）以上たっていませんか？ ●鍋底が凸凹していませんか？ ●センサー切モードに設定してから約1時間（高温で30分）以上たっていませんか？（高火力バーナーのみ）	 29 29 29 31 34 15 30 15 29
	<グリルバーナー> ●グリルタイマーを適正時間セットしていますか？ ●焼きすぎたりしていませんか？	27・28 33
黄炎で燃える。 炎が安定しない。 異常音をたてて燃える。	●バーナーキャップが傾いたり、浮いたりしていませんか？ ●バーナーキャップ炎口がつまっていませんか？	34 34

3 点検・お手入れ、他
故障かな？と思ったら

● 次のような現象は故障ではありません

	現象		説明
全体	● パチパチとすべての点火装置で音がする。	⇨	1ヶ所の点火操作ですべての装置が「パチパチ」とスパークします。
	● 点火後や消火後にキシミ音がでる。	⇨	加熱や冷却される際に金属が膨張・収縮して起こる音です。
	● コンロとグリルを同時に使うと炎が赤色になる。	⇨	焼きものの塩分（塩化ナトリウム）や水中に溶解しているカルシウムによるものです。
	● 消火時「ポン」と音がする。	⇨	火が消えたときの音で異常ではありません。
	● 消火しても数秒間火が残り、すぐに消火しない。	⇨	バーナー内部に残ったガスが燃焼しているためで異常ではありません。
	● コンロ、グリル使用中に「カチッ」と音が鳴る。	⇨	火力切替の作動音で、異常ではありません。
コンロ部	● コンロ燃焼時に点火部でポッポッと音がする。 ● 大火になるとき一瞬炎が大きくなる。	⇨	火力によってはバーナー内部で音が鳴る場合がありますが異常ではありません。 バーナー内のガスが一度に出されるためで異常ではありません。
	● バーナーキャップが変色する。 ● ごとくの先端が変色したり、凹凸状になる。	⇨	コンロ部を使用すると、バーナーキャップのホーロー部分やごとくのツメの先端が過熱されホーローが変色したりはがれて、凹凸状になりますが異常ではありません。
	● 鍋をはずして、再度のせたときに、火力の戻りが遅い。火力が元に戻らない。	⇨	安全のため、火力を段階的に戻しています。また、火力の復帰中（元に戻しているとき）に鍋なし検知がはたらくと、元の火力に戻らないときがありますので、お好みの火力に調整してください。
	● 鍋をごとくの上に長時間おいて置くと、消火中でも燃焼ランプが点滅する。点火してもすぐに消火する。	⇨	安全のため、センサーチェックを行っており、使用できなくなります。長時間鍋をおかないか、ときどき鍋をおろしてください。
	● 鍋などがごとくの上にない状態で点火したあと、火力が変わったり消火したりする。	⇨	安全装置の作動により、火力を調整したり消火したりしますが、異常ではありません。 鍋などをごとくの上に置いて使用してください。
グリル部	● はじめてグリルを使用するとき、煙やにおいが出る。	⇨	部品についている油が焼けるためです。 25ページをご覧になり、空焼きをしてください。
	● グリル使用中に魚の脂のパチパチはねる音がする。	⇨	魚に含まれている水分が脂と接触して蒸発する音で異常ではありません。
	● グリル点火操作時に点火不良が続き、グリルの点火操作を受け付けない。	⇨	安全装置の作動により、しばらくの間（約10秒間）使用できなくなりますが、異常ではありません。

● 以上のことをお調べになっても、なお異常のあるときやおわかりにならないときには、お買い求めの販売店または、もよりの東京ガス（別紙事業所一覧）に連絡してください。
不完全な処置や異常がある状態で使い続けますと事故のもとになります。

お知らせ表示

● 機器の安全機能（29～33ページ）がはたらいたり、使用方法の不具合があった場合、自動的に消火すると同時にブザー音が鳴り、燃焼ランプ点滅・タイマー時間表示部の数字が点滅してお知らせします。

お知らせ表示一覧 《ブザー音「ピー」でお知らせ報知します。》

お知らせ表示 燃焼ランプ	お知らせ表示 タイマー時間表示部	部位	原因	処置方法
4回点滅		コンロバーナー	消し忘れタイマー作動 タイマー設定時間が終了したとき	【コンロ】 点火／消火ボタンを止の状態に戻す。 続けてお使いになるときは、再度点火してください。 【グリル】 点火／消火ボタンを止の状態に戻す。 続けてお使いになるときは、しばらく（約3分程度）待ってから再度点火してください。
	00 10回点滅	グリルバーナー		
3回点滅		コンロバーナー	焦げつきや異常高温になったとき	
	02 10回点滅	グリルバーナー	グリル異常過熱防止センサー作動 （魚など入れずに空焼きした場合や時間を忘れて焼きすぎた場合）	
1回点滅		コンロバーナー	バーナー不着火 （点火に失敗したとき）	
	11 10回点滅	グリルバーナー		
2回点滅		コンロバーナー	バーナー途中消火 （煮こぼれや風などで消火したとき）	
	12 10回点滅	グリルバーナー		
3回点滅		コンロバーナー	鍋なし検知タイマー作動	鍋などをのせて再度点火してください。
5回点滅		コンロバーナー	ブザー音「ピー」5秒毎に報知 鍋なし検知センサーチェック作動 （長時間鍋を置いたままにしておいたとき）	鍋などを一旦上げてください。 続けてお使いになるときは、再度鍋をのせて点火してください。 鍋を上げた状態にしても、5秒毎のブザー音「ピー」報知と燃焼ランプの点滅が継続した場合は、点検が必要です。 お買い求めの販売店または、もよりの東京ガスに連絡してください。
		全バーナー	ブザー音「ピー」5分毎に1回報知 火が消えて、点火／消火ボタンが開状態にあるとき（点火／消火ボタンの戻し忘れ）	
電池交換サイン点滅		乾電池	電池が消耗してきたとき	点火／消火ボタンを止の状態に戻す。 電池を交換してください （アルカリ乾電池：単1形2個）

燃焼ランプの点滅は、それぞれの点滅回数を10回繰り返します。

上記以外、「24」「31」「32」「70」「71」「72」「73」の表示が出た場合。

⇨ 点検が必要です。点火／消火ボタンを止の状態に戻し、お買い求めの販売店または、もよりの東京ガスに連絡してください。

点検・お手入れ、他

3 アフターサービス

アフターサービス

サービスのお申し込み

- 40～42ページの「故障かな？と思ったら」を見て、もう一度確認してください。
- 確認のうえ、それでも不都合な場合あるいは、ご不明な場合はご自分で修理しないでお買い求めの販売店、ガス事業者またはもよりの東京ガス（別紙事業所一覧）に連絡してください。
  なお、連絡されるときは、下記のことをお知らせください。

1. 品名　ガスビルトインコンロ
2. 品名コード　HR-PS028-CDHL　機器コード　11-052-01-00116
   HR-PS028-CDHR　11-052-01-00117
3. 故障または異常の内容（できるだけ詳しく）
4. お客様名・ご住所・電話番号・道順（できるだけ詳しく）

転居される場合

ガスには都市ガス（数種類）およびＬＰガスの区分があります。

- ガスの種類が異なる地域へ転居される場合には、部品の交換や調整が必要となりますので転居先のガスの種類を確認のうえ、お買い求めの販売店または、転居先のガス事業者に連絡してください。この場合、調整・改造に要する費用は保証期間中でも有料となります。
- ガスの種類によっては調整・改造できない場合もあります。

保　証　書

取扱説明書の46ページが保証書になっています。

- 保証書に記載されているように機器の故障については、一定期間・一定条件のもとに修理いたします。保証書を紛失されますと、無料修理期間であっても修理費をいただくことがありますので、大切に保管してください。
- 無料修理期間経過後の修理については、お買い求めの販売店または、もよりの東京ガス（別紙事業所一覧）に相談してください。
  修理によって性能が維持できる場合は修理（有料）いたします。

補修用性能部品の保有期間

- この製品の補修用性能部品《機能を維持するための必要な部品》の保有期限は、製造打ち切り後5年間です。
  ただし、保有期間経過後であっても補修用性能部品の在庫がある場合は、有料修理いたします。

点検・お手入れ、他

3 仕　様

仕　様

品名	ガステーブル	
商品コード	HR-PS028-CDHL	HR-PS028-CDHR
前面パネル仕様	シャンパンゴールド	
トッププレート仕様	ライトグレー	
品名	LW2243TL	LW2243TR
点火方式	連続スパーク点火方式	
安全装置	・立消え安全装置（全バーナー） ・天ぷら油過熱防止機能 ・焦げつき自動消火機能 ・コンロ消し忘れタイマー（約2時間（購入時）・約30分） ・鍋なし検知機能 }（コンロバーナー） ・コンロ消し忘れタイマー（約1時間（購入時）・約30分）（高火力バーナーのセンサー切モード時） ・グリルタイマー（最大設定時間15分） ・グリル異常過熱防止センサー }（グリルバーナー）	
付属品	●取扱説明書（保証書付）　●クッキングブック　●事業所一覧 ●アルカリ乾電池（単一形1.5V：2個）	
外形寸法	高さ180mm×幅592mm×奥行き490mm	
質量	13.5kg	

使用ガス 使用ガスグループ		1時間当たりのガス消費量kW 個別ガス消費量 高火力バーナー	標準バーナー	グリル	全点火時ガス消費量	ガス接続
都市ガス用	13A	4.20	2.97	2.03	8.26	φ9.5mm ガス用ゴム管
	12A	3.90	2.79	1.90	7.67	

○本仕様は改良のためお知らせせずに変更することがありますがご了承ください。

3 メモ

点検・お手入れ、他

3 保証書

保　証　書

品名コード　HR-PS028-CDHL・HR-PS028-CDHR

型　式　名　LW2243TL・LW2243TR

上記本体をお買い上げいただきましてありがとうございます。この保証書は、東京ガス供給区域内において、都市ガスにてご使用になる場合に、本書記載内容で無料修理をお約束するものです。

記

1. 保証期間は、お買い上げの日から1年間とし、本体を対象にします。なお、下記部品については、別途以下の年数を保証します。
   電装基板…3年
2. 万一故障の場合は、お買い上げの販売店または、もよりの東京ガスへお申し出下さい。原則として、出張修理いたします。
3. サービス員がお伺いした時に、保証書をご提示下さい。
4. 保証期間内においても、次の場合は有償修理といたします。
   (1) 住宅用途以外でご使用になる場合の不具合。
   (2) 取扱説明書等の記載事項によらないでご使用した場合の不具合。
   (3) 機器を調整、改造された場合の不具合。（但し、当社都合の場合はのぞきます。）
   (4) お買い上げ後、取付場所の移動、落下等による不具合。
   (5) 建築躯体の変形等機器本体以外に起因する当該機器の不具合、塗装の色あせ等の経年変化またはご使用に伴う摩耗等により生じる外観上の現象。
   (6) 強い腐食性の空気環境に起因する不具合。
   (7) 犬、猫、ねずみ、昆虫等の動物の行為に起因する不具合。
   (8) 火災や凍結、落雷、地震、噴火、洪水、津波等の天変地異または戦争、暴動等の破壊行為による不具合。
   (9) 指定規格以外のガスをご使用したことに起因する不具合。
   (10) 本保証書を紛失された場合。
5. 無料修理やアフターサービス等についてご不明な場合は、お買い上げの販売店または、もよりの東京ガスへお問い合わせ下さい。

保証履行者：　東京ガス株式会社　〒105-8527　東京都港区海岸1丁目5番20号

保証責任者：　株式会社ハーマンPRO　〒554-0023　大阪市此花区春日出南3-2-10

■お買い上げおよび販売店

お買い上げ日	平成　　年　　月　　日		
販売店		扱者印	
住所			
電話番号			

修理記録
この本体の修理記録は、機器の右側面内側の機器分解シート内に記録します。

■お客さまへ
1. この保証書をお受け取りになる時に、販売年月日、販売店、扱者印が記入してあることを確認して下さい。
2. 本保証書は再発行いたしませんので紛失されないように大切に保存して下さい。
3. 無料修理期間経過後の故障修理等につきましては「アフターサービス」の項をご覧下さい。
4. この保証書によって保証書を発行している者(保証履行者・保証責任者)、およびそれ以外の事業者に対するお客さまの法律上の権利を制限するものではありません。

朝から晩まで ピピッとコンロ

料理がおいしくなる
ピピッとコンロクッキングブック

使うと便利 ピピッとコンロの機能を使って料理をしましょう。

グリルタイマー

TOKYO GAS

コ061-02

東京ガスホームページの「Living Online」でピピッとコンロをもっともっと楽しもう

ひとりでも多くのお客さまに快適なキッチンライフを過ごしていただくために、東京ガスではホームページ内の「Living Online（リビングオンライン）」でピピッとコンロの便利な使い方や季節のレシピを紹介しています。どなたでもご覧いただけますのでお気軽にアクセスしてください。

こんな時にご利用ください！

今日の晩ご飯なんにしようかな…

ピピッとコンロをもっともっと便利につかいたいな！

LIVING ONLINE

あなたのお気に入りサイトに追加してください！

Living Online アドレス
http://www.gas-living.com

ピピッとコンロを使ったアイデアレシピや便利な使い方、お掃除方法などさまざまなお客さまの声を募集しています。ご応募はインターネットでもハガキでも可能です。

こ応募いただいた方にプレゼントのチャンス！

ガスのことなら何でも、あなたの街のエネスタ・エネフィットにご相談ください。

「エネスタ」「エネフィット」は、お客さまに一番身近な東京ガスの販売サービスネットワーク。ガスのことなら何でもお問い合わせください。

Enesta エネスタ　Enefit エネフィット

●ピピッとコンロに関するお問合せは

0120 FreeDial 0120-878-565
受付時間:月～金（祝日除く）10時～17時

郵便はがき

50円切手をお貼り下さい。

163-1059

（受取人）
東京都新宿区西新宿3-7-1
新宿パークタワーS棟24F

東京ガス（株）
リビング営業部リビング企画G
「ピピッとコンロご愛用ハガキ担当」宛

この度は、弊社ピピッとコンロをお買い上げ下さいまして誠にありがとうございます。皆様の声を参考に、よりよい商品の開発に努力致したいと存じますので、是非ご意見ご感想をお寄せ下さい。お寄せ頂いたお声は弊社ホームページ内でご紹介させて頂く場合もございます。尚、ご紹介させて頂く場合でも、お名前等の個人情報は一切公表することはございません。

(フリガナ) お名前		ご年齢　歳
ご住所	〒　－　区・市　町　丁目　番　号　号室	
TEL	（　　）	

キリトリ線

個人情報保護のため
お手数ですが、ご記入後、
折り線部分を折り返し、
記入面に合わせて貼ってください。

のりしろ

慌ただしい朝は手早くできるメニューが一番。
でも、栄養はしっかりとらないと。
そこで、早くて、栄養があり、しかも美味しい
三拍子揃ったピピッとメニューをご紹介。

ポーチドエッグとバケットのサラダ

材料（4人分）
レタス・クレソン合わせて200g　キュウリ1本　マッシュルーム4個　プチトマト6個　A（塩・コショウ適量　酢・オリーブ油各大さじ2）　卵4個　水5カップ　B（塩小さじ2　酢大さじ3）　バケット1/4本　ニンニク1片　粉チーズ適量

作り方
①レタスは食べやすくちぎり、クレソンは食べやすい長さに切る。キュウリは小口切り、マッシュルームは薄切りにし、プチトマトは4つに切る。混ぜ合わせたAで和える。
②ポーチドエッグは分量の水を沸かし、Bを加えて弱火にし、器に割り入れた卵を1つずつ静かに入れる。卵白で卵黄を包むように形をととのえ3～4分 茹でて冷水に取り水気をふく。
③バケットは1.5cm幅に切り調理プレートに並べ焼く。焼き上がったらニンニクをこすり付け、食べやすい大きさに切る。
④器に①、②、③を盛り付け、粉チーズをふる。

クイックトマトピラフ

材料（4人分）
米2カップ　冷凍シーフードミックス170g　タマネギ（中）（みじん切り）1/2コ　固形コンソメ1コ　トマト水煮（缶）1/2缶　塩小さじ1/2　コショウ少々　パルメザンチーズ適量

作り方
①米は洗い、ザルに上げ、シーフードミックスは解凍しておく。
②トマトの水煮の固形分を除いて、缶汁と水を合わせて2カップにする。
③②に分けておいたトマト水煮をつぶし入れ、塩・コショウを加える。
④鍋に米と③、シーフードミックス・タマネギ・固形スープを入れざっと混ぜ、炊飯キーで炊き上げる。
⑤器に盛り、パルメザンチーズをかけ、供する。
※1カップ180ml用計量カップ使用

焼けるのは魚だけじゃない！ グリルはとってもワンダフルな万能調理器です

直火だから美味しい！グリルでトースト

グリルは魚を焼くものと決めつけている方がいらっしゃいますが、グリルこそ万能調理器。たとえばこのトースター機能。ガスならではの遠赤外線により、表面は美味しいきつね色に、中はしっとりもちもちに。トースターより、早く、美味しくできあがります。

水なし両面焼きグリル用調理プレート
LP0118（HR用）
希望小売価格¥3,150

魚のニオイがパンに移らないの？

その心配はまったくありません。なぜなら、調理中はパンの内側から出てくる蒸気によって、他のニオイがパンの中に入ることができないからです。ただし、焼いた後もそのまま放置しておくとニオイがつきますのでご注意ください。

ニオイ
ニオイ

トースト以外に野菜やお餅も

料理名	分量	火力調節	焼き時間・調理ポイント
トースト	2枚		別売の調理プレートをグリル内に入れて2～3分予熱しておく。
焼きナス	4個	上下 強火	約7～9分。皮に切れ目を入れて焼きます。
焼きおにぎり	6個		7～9分。素焼き約6分、タレをつけて約3分焼きます。
焼き餅	8個	上強 下弱	約4～6分。途中で餅の位置を変えてあげましょう。
焼きとうもろこし	3本	上下 弱火	約9～11分。途中で回転させましょう。

※機種によっては時間など若干異なる場合がございます。

レシピ・写真提供：©東京ガス「食」情報センター

02

直火で炊いたご飯は格別！便利な自動炊飯機能

操作はボタンを押すだけ

ピピッとコンロでご飯を炊く手順はたったの2ステップ。
1.水と米の入った鍋にふたをしてコンロにセットして下さい。
2.コンロを点火し、炊飯のスイッチを押します。
3.炊飯マークに合わせます。
操作はこれで終了。後はコンロが強火、弱火を繰り返して、最初チョロチョロ、中パッパッといったかまど炊きの火加減を自動調節して、美味しいご飯を炊き上げます。
※操作方法の詳細は取扱説明書をお読み下さい。

約20分で、いつでも炊き立て

スイッチを入れてからたったの約20分で炊きあがります。その間に、おみそ汁や簡単な惣菜が作れるのでとっても効率的。この手軽さなら朝昼晩いつでも炊きたてが楽しめます。

余ったご飯は冷凍に

専用鍋なら少量でも美味しく炊けますが、それでも余ってしまった場合は、ラップに包み冷凍庫に保管すれば美味しさはそのまま。昼食やお子様の夜食に利用できます。

ラップで包む

おすすめ炊飯専用鍋

1合から美味しく炊ける専用鍋。内側はフッ素加工なのでお手入れも簡単。
※鍋によっては焦げつきや吹きこぼれ等が生じたり、上手に炊けない場合がありますので、別売の専用鍋をおすすめします。

RTR-03A（RNタイプ専用）希望小売価格¥7,350
RTR-500（全シリーズ対応）希望小売価格¥5,040
LP0120（全シリーズ対応）希望小売価格¥3,990
LP0120DB（全シリーズ対応）希望小売価格¥4,200

※炊飯専用鍋の詳細についてはお近くの販売店にお問合せください。

03

取扱説明書	HR－PS028－CDHL HR－PS028－CDHR	110520100116 110520100117	13	27	01

フライの残りをグリルで温め直し、お洒落なおにぎり



家族が出掛けていて一人で昼食という場合、お料理をするのも面倒になりがち。でも、昨日の余り物でできる簡単レシピなら冷蔵庫の中も整理できて、一石二鳥！

から揚げおにぎり

材料（6個分）
から揚げ4個　A（醤油、砂糖、酒各大さじ1）　ゴボウ（せん切り）50g　ニンジン（せん切り）30g　サラダ油適量　B（Aの調味料大さじ1　砂糖、すり胡麻各小さじ1）　青じそ4枚　ごはん400g　焼きのり適量

作り方
❶Aを合わせて大さじ1を取り分け、砂糖、すり胡麻を加えBのたれを作る。
❷ゴボウ、ニンジンは多めのサラダ油をからめ、アルミホイルにのせる。グリルの焼き網に、から揚げと一緒にのせて焼く。
（両面焼きグリル　強火約3分）
から揚げを先に取り出し、2つに切りAをからめる。ゴボウ、ニンジンにBをからめて、さらに焼く。（両面焼きグリル　強火約2分）
❸青じそを縦2枚に切り、から揚げをはさみ、ごはんで包み込み、のりで包む。
❹器におにぎり、野菜を盛り付ける。

冷蔵庫の余りを使ってガスの強火でパパッとパスタ

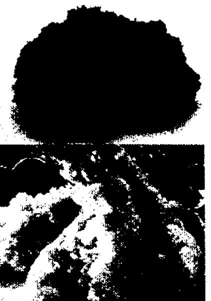
森のきのこパスタ

材料（4人分）
きのこ類（お好みで、シイタケ、エリンギ、シメジ、マッシュルームなど）300g　ニンニク（薄切り）1粒　ベーコン（7～8mm幅に切る）100g　スパゲッティ（乾）300g　オリーブ油大さじ3　ワイン（白）50ml　塩、コショウ（黒）少々　ハーブ適宜

作り方
❶きのこ類は食べやすい大きさに切る。
❷熱湯に塩を入れてスパゲッティを茹でる。茹で上がったらザルに上げる。
❸フライパンにニンニクとオリーブ油を入れ、弱火で加熱する。
❹ニンニクの香りが出たら、ベーコン、①の順に炒め、塩、コショウをする。
❺ワインを加えてアルコール分をとばし、②を入れてさっと炒め、塩、コショウで味をととのえる。
❻器に盛り付けハーブを飾る。

温め直しなら電子レンジよりも断然グリルがオススメ。

グリルは揚げ物のあたため直しが大得意！レンジだと衣がべちゃっとしてしまいますが、グリルなら衣の余分な水分が蒸発してサクサクに。もちろん中までしっかり温かくなります。



グリル調理はヘルシー＆栄養も逃さない。

グリルのうれしい特長

グリルはフライパンなどに比べて油を使わないうえに、調理しながら余分な油を落としてくれるのでとってもヘルシー。しかも、野菜を焼く場合も、茹でた時より栄養分は損なわれません。

●調理後の脂質量（フライパンで焼いた時の脂質を1とする）

鶏肉	グリル	0.8
鶏肉	フライパン	
豚肉	グリル	0.75
豚肉	フライパン	

油脂分20～25%もカット！

●ブロッコリーのビタミンC残存率（グリルを1とする）

グリル
ゆでる
ビタミンCが逃げない！

※データは東京ガス都市生活研究所調べ

料理を早く、美味しくするハイカロリーバーナー

高出力のパワフル火力で、焼き物や炒め物を手早く美味しく作ることができるハイカロリーバーナー。従来のバーナーより熱効率を大幅アップした省エネ設計でガス代も節約！



オススメ調理温度

料理	温度（℃）
だし巻き卵	185
⏻ ポークソテー	200
⏻ ステーキ	190
⏻ ハンバーグ	170
⏻ ナポリタン	190
⏻ 餃子	200

130 140 150 160 170 180 190 200 210 220 温度（℃）

● ▓▓▓ 内の温度はアルミ製のテフロン加工フライパンを使用する場合の標準温度を示しています。お好みにより ▓▓▓ 内の範囲に設定してください。
●アルミフライパンに比べて熱が伝わりにくい鉄などのフライパンの使用時は標準の温度から5～10℃程度設定温度を下げて設定してください。
●⏻マークのついた調理はタイマーモードをお使いになると便利です。

※「コンセプトシリーズ」「スタンダードシリーズ」には揚げ物温度調節機能は付いていません。
※上記は「エグゼ・プラスナビ」の焼くモードを使用した際の目安温度です。機種によって異なります。

レシピ・写真提供：©東京ガス「食」情報センター

コーヒー派に

紅茶派には、温調機能でアップルパイ

お友達をよんでおしゃべりを楽しむ時は、
手作りお菓子でおもてなし。
ピピッとコンロがあれば手間なくできます。
お子様にも大喜びすること間違いなし。

ベリーたっぷりフルーツクランブル

材料（4人分）…ピトロフラム（耐熱皿）2枚分
クランブル（無塩バター25g　砂糖20g　薄力粉40g）ブルーベリー（冷凍）100g　イチゴ（生）140g　レモン汁少々　砂糖10g　アイスクリーム適宜　ミント適宜

作り方

❶ボウルにバター・砂糖・薄力粉を入れて、指先でバターを擦り合わせるように混ぜ、ポロポロのそぼろ状にする。
❷イチゴはサッと洗って小さく切り、ブルーベリーと合わせてレモン汁と砂糖をかける。
❸耐熱皿に②を入れ、クランブルをかけてグリルで焼く。（両面焼きグリル　弱3分）
❹こんがり焼き上がったら、器に盛り付け、お好みでアイスクリームを添え、ミントを飾る。

お手軽アップルパイ

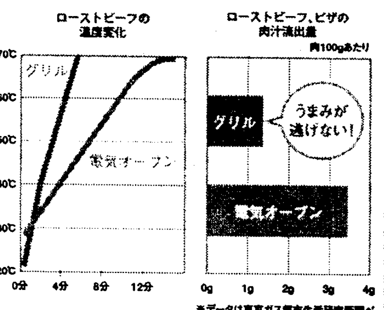
材料（8本分）
リンゴ1コ　レーズン30g　ジャム50g　春巻きの皮（小）8枚　小麦粉のり適量　シナモンシュガー（グラニュー糖20g　シナモン小さじ1/4）

作り方

❶リンゴは8等分にして芯を取ります。そのうちの半分は皮をむきます。レーズンは湯洗いして水気をきります。
❷春巻きの皮を広げ、ジャムを小さじ1のせ、リンゴ、レーズンをのせて端から春巻きの要領で巻き、小麦粉のり※で止め、揚げます。（揚げ物キー　180℃）
❸仕上げにお好みでシナモンシュガーをふります。
※小麦粉のりは、小麦粉に水を少量混ぜてのり状にしたものです。

グリルの庫内温度はご家庭の調理機器の中でNO.1

強力なガスの火力が小さな庫内を一気に加熱。両面焼き水なしグリルの場合、庫内温度は約350度と調理機器の中ではNO.1！だから、食材の旨味を逃がさないのです。



※データは東京ガス都市生活研究所調べ

火力自慢のグリルは、オーブン料理もお手のもの

強い火力を必要とするオーブン料理もグリルがあれば大丈夫。たとえばローストビーフも簡単に調理でき、グリルなら高温短時間で調理できるので肉汁の流れ出る量も少なく、ジューシーに仕上がります。また、ピザやアップルパイもお手のもの。まさに小さなオーブンです。

ローストビーフ	予熱2分 強火（上下）約7分 保温約10分 （グリル消火後そのまま置いておく）	牛ももかたまり （下味を付けて常温にもどしたもの） 切らずにアルミ箔で巻く ※あまり肉厚なものは火の通りが悪くなるため、やや長めに焼いてください
ピザトースト	強火 約4分	食パン1枚 ※両面焼きの場合は別売の調理プレートをご使用ください。
グラタン	強火 約7分	
冷凍ピザ	強火4分 保温1分	冷凍ピザ1枚 ※両面焼きの場合は別売の調理プレートをご使用ください。

※機種によっては時間などが異なる場合があります。

つねに設定温度がキープできる油温度調節機能

揚げ物のポイントは最適な油温度管理。ピピッとコンロの油温度調節機能は鍋底のセンサーが油温度を感知し、強火・弱火を繰り返してつねに設定温度を保ちます。だから、プロも顔負けのカラッとした揚げ物が楽しめます。

湯沸かし機能を使って日本茶やコーヒーも簡単に

お湯が沸いたらピピッと教えて…
沸騰後は保温して消火させ…
コンロの前で見張り番をす…せん。

揚げ物料理の油温度の目安

- 180℃：とりのから揚げ、フリッター、ドーナッツ
- 天ぷら、コロッケ
- フライ、とんかつ
- クルトン、かきもち揚げ

※「コンセプトシリーズ」「スタンダードシリーズ」には揚げ物温度調節機能は付いていません。

レシピ・写真提供：©東京ガス「食」情報センター

06　07

き派には、グリルで手軽に焼魚

家族みんなが楽しみにしている夕食だから
美味しいものを作ってあげたい。
ピピッとコンロならではの調理機能があれば、
プロも驚く本格料理が簡単に。

鮭とシイタケの重ね焼き

材料（4人分）
生鮭4切れ（350～400g）　生シイタケ大8枚　柚子1コ　たれ（醤油大さじ3　みりん・酒大さじ1　砂糖小さじ1/2）

作り方
❶たれの材料をバットに合わせておき、斜めに切った生鮭を漬けておく。生シイタケも石づきを切り、汚れを拭き取って半分にそぎ切りし、たれに漬ける。柚子も8等分に切ってたれに漬ける。
❷アルミホイルに鮭とシイタケ、柚子を並べグリルで焼く。
（両面焼きグリル　約4分）

お肉大好き派には、弱火でコトコトスープ

豆と豚肉のスープ

材料（4人分）
豚バラ肉（塊）250g　白ワイン1/2カップ　塩・コショウ各少々　トマト水煮（缶）1缶（400g）　サラダ油大さじ1　水6カップ　チキンブイヨン2コ　ベーコン60g　ローリエ（乾燥）1枚　タマネギ（中）1コ　タイム（乾燥）小さじ1/2　ホワイトビーンズ（缶）160g　塩・コショウ各少々　バター10g　パセリ（みじん切り）少々　ニンニク（みじん切り）1片

作り方
❶豚肉とベーコン・タマネギは2cm角に切る。ホワイトビーンズはサッと湯を通し、水気を切っておく。
❷豚肉に塩・コショウする。鍋にサラダ油を熱し、豚肉を入れ、焼き色をつけて取り出す。
❸②の鍋にバターとニンニクを入れて熱し、香りが出たらベーコン・タマネギを加えて炒める。
❹③に豚肉とホワイトビーンズを入れ、白ワイン・裏ごししたトマト水煮・水・チキンブイヨン・ローリエ・タイムを加える。沸騰したら弱火にしてアクを取りながら豚肉とホワイトビーンズが軟らかくなるまで煮込む。（タイマー 沸騰後　弱火20分）
❺塩・コショウで調味し、パセリを添えて供す。

グリルをつかった魚焼きのポイント！

1匹焼く場合は中央に置きます。

魚の頭はできるだけ奥にするように並べます。

魚を取り出す時は、お箸で焼き網の下から数カ所浮かしてから取り出します。

皮付きの切り身や干物は皮側を上にして焼きます。

火力を弱にして焼く場合は、中央に置いて焼くようにします。

魚の焼き時間の目安早見表

料理名	分量（一尾・一切れあたりの重さ）	火力調節	焼き時間
あじの塩焼き	4尾/2尾（約150g）	上下 強火	約13分/約10分
さんまの塩焼き	4尾/2尾（約150g）	上下 強火	約10分/約8分
さばの塩焼き	6切/2切（約80g）	上下 強火	約8分/約7分
鮭の切り身	6切/2切（約80g）	上下 強火	約7分/約5分
あじのひらき	4枚/2枚（約70g）	上下 強火	約6分/約5分
さんまのひらき	2枚/1枚（約100g）	上下 強火	約5分/約4分
干しかれい	2枚/1枚（約120g）	上下 強火	約8分/約6分
めざし、ししゃもなど	約10尾（10尾で約180g）	上下 強火	2～5分
ぶりの照焼き	6切/2切（約80g）	上強 下弱	約9分/約6分
みそ漬けの魚	6切/2切（約80g）	上強 下弱	約8分/約7分
焼きはまぐり	8ケ（約40g）	上弱・下強	約5分
みりん干し	8枚（約30g）	上弱・下弱	2～6分

！注意
※予熱約2分（火力上下強火）実施後の焼き時間です。
※冷蔵庫から出した冷たいままの魚などをすぐに焼くと、焼き上がりが良くない場合がありますので、しばらくおいてから焼いてください。
※もう少し焼きたい場合は再点火して焼きすぎに注意しながら使用して下さい。

レシピ・写真提供：©東京ガス「食」情報センター

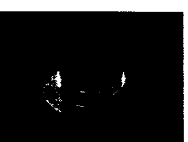
とろ火＆タイマー機能で、煮物料理も失敗なし。

お料理はタイマーを使って効率的に

料理に合わせて調理時間を設定しておけばOK。時間が来たら自動消火するので安心。その間に別の料理を作ることができ、とても効率的です。

ピピッとコンロなら超トロ火も簡単

調節が難しい超トロ火も、ピピッとコンロなら簡単に調節できます。しかも、万一、風などで火が消えてしまっても立ち消え安全装置がガスを自動的にストップするので安心です。



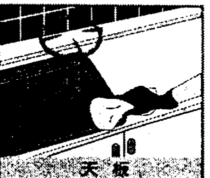
ピピッとコンロの機能をフルに生かして、ガスコンロならではの4品同時調理に挑戦！

3口のコンロとグリルを同時に使えるのはガスコンロだけ。しかもピピッとコンロには、タイマー機能をはじめ炊飯機能、温度調節機能など、便利な機能がいっぱい。だから、ご飯、天ぷら、野菜炒め、焼き魚などをパパッと簡単に同時調理することができます。炊きたて、揚げたて、焼きたての美味しいお料理をゆっくり楽しんでください。



毎日気持ちよく使うためのお手入れ情報

日常のお手入れ情報

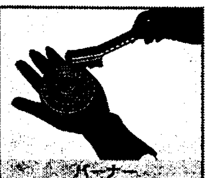


中性洗剤を含ませた布やスポンジで軽くこすり、汚れを拭き取ります。ホーロー天板の場合は、クリームクレンザーをつけると汚れが落ちやすくなります。

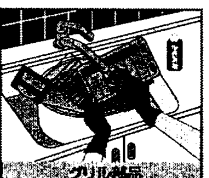
(注意)金属タワシは表面を傷つける恐れがあるため、使用を控えてください。



スポンジや歯ブラシにクリームクレンザー、または中性洗剤を含ませ、軽くこすりながら汚れを落とします。水分を拭き取ってから設置位置に戻してください。



目詰まりの汚れは不完全燃焼や点火不良の原因になりますので、金ブラシなどでこすり、こまめにお手入れしてください。



お使いのたびに中性洗剤で水洗いし、水気をよく拭き取ってください。

グリル部品やゴトクは食器洗い乾燥機でも洗浄できます。

びっくり！裏技 ～トッププレート編～

「ラップ」を使うと頑固な汚れがみるみる落ちます。



天板の汚れがひどく、スポンジや布で落ちにくい場合は、くしゃくしゃにしたラップにクリームクレンザーを適量塗り、汚れた面を回すようにこすり、最後に濡らした柔らかい布で仕上げるとキレイになります。

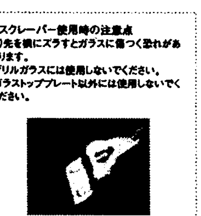
天板のこびりつきは「砂消し」でキレイ。

煮こぼれ等の汚れが付着した部分には、天板が乾いている状態で砂消しゴムでこすると汚れが落とせます。また、頑固なこびりつき汚れにはスクレーバーも効果的です。

※スクレーバーはスーパーやホームセンターでお買い求めください。

※ガラス以外の部分で使用すると傷がつくことがありますのでご注意ください。

※スクレーバー使用時の注意点
・刃先を横にズラすとガラスに傷つく恐れがあります。
・グリルガラスには使用しないでください。
・ガラストッププレート以外には使用しないでください。



びっくり！裏技 ～バーナー・ゴトク編～

バーナーまわりは「歯ブラシ」で磨きます。

バーナーまわりの汚れは、クリームクレンザーを含ませた歯ブラシでこするとよく落ちます。(多少余熱が残るうちにこするか、中性洗剤を含ませたキッチンペーパーで湿布する要領で包み、しばらくおくと、さらに落としやすくなります)

※スチールタワシや金だわしをご使用いただいても汚れは落とせますが、傷がつきやすいのでご注意ください。

「重曹」でつけ置き1時間。ゴトク、汁受け皿、焼き網がピカピカに。

重曹大さじ1杯を約40度のお湯1リットルに溶かし、その中にゴトク、汁受け皿、焼き網等を約1時間浸け置きします。汚れがひどい場合は30分程度煮込むとさらに汚れが落ちやすくなります。汚れが浮いてきたらアクリルクロスなどで汚れを落とします。



重曹
ベーキング・パウダーや食品に加わっており、さらに胃腸薬、洗剤にも使われています。
※薬局でお買い求めください。

おすすめグッズのご紹介

取替え部品

ゴトク

ゴトクも交換できます。詳しくはお問い合わせください。

水なし両面焼きグリル用 替え網(フッ素コート)

RN用：071-051-000 希望小売価格 ¥2,310(税込)
HR用：LWOG330191108 希望小売価格 ¥2,625(税込)
PA用：28-75721-0S 希望小売価格 ¥3,045(税込)

お掃除用品

RNガラストップ専用 ガラスクリーナー
RBC-VG1
希望小売価格 ¥840(税込)

マイクロファイバークロス
LP0121PT(950433)
¥630(税込)
※ガラストップタイプのピピッとコンロに同梱されています。

アクリルクロス
アクリル100%の毛糸で作られ、洗剤の使用量を減らす環境グッズ。ガラストップにも使えます。

ピピッとコンロに関する お客さまの声を募集しています！

Q1.本商品をどちらでご購入されましたか？

会社名 チェーン名		店舗名	

Q2.ピピッとコンロを使ったお客さまの声応募欄
(レシピやお掃除方法など、あなただけのオリジナルアイディアを教えてください。)

Q3.その他、この冊子についてのご感想などご記入ください。

ありがとうございました。

キリトリ線

TOKYO GAS 東京ガス